



AUDIENCIA



Rosado

Vino vivo y brillante, de un color cereza claro. En nariz como buena Bobal destaca su intensidad, sobresaliendo los aromas frutales, fresa ácida y frambuesa. En boca es refrescante, resaltando su acidez, es muy afrutado, redondo y equilibrado.

VIÑEDOS

Con una altitud sobre el nivel del mar de 700 m. se encuentran ubicados nuestros viñedos. Tenemos un clima continental con una influencia mediterránea muy acusada por su cercanía al mar, donde la Tª media anual es de 14°C, con una amplitud térmica anual de más de 17°, esta franja térmica es la que le confiere esos rasgos especiales al clima de Utiel-Requena. Posee un régimen bajo de precipitaciones entre 400-450 l/m² anuales. Todo este conjunto de características es lo que aporta a nuestro vino una personalidad tan singular, permitiendo a nuestras uvas que maduren lentamente y alcancen su óptima concentración de aromas.

ALCOHOL
12,5% Vol.

VARIEDAD UVA
Bobal

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío a 10°C. Prensado en tiempos cortos y a bajas presiones para no extraer color en exceso. Fermentado con levaduras seleccionadas, con una temperatura controlada de entre 13-16° durante 10 días. Una vez terminada la fermentación alcohólica se deja en contacto durante unos meses con sus propias lías para buscar volumen en boca.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Tanto como aperitivo como acompañando arroces, pasta o carnes blancas.

Servir frío a una temperatura de 8° a 10° C.