

Rosado



Tipo

Rosado seco

Las viñas

Se han escogido las uvas del fondo del Valle de Nekeas que por su orientación y tipo de suelo nos proporcionen el perfecto equilibrio entre la dulzura de una buena concentración y una correcta acidez.

La lágrima

El mosto de lágrima es el obtenido mediante el sangrado después de un corto periodo de maceración pelicular. Se obtiene algo menos de un 40% de mosto que se corresponde con la mejor calidad. Madurez, equilibrio, suavidad y frescura son los descriptores del vino de lágrima.

Algunas notas técnicas

Fermentación alcohólica larga y controlada. No fermentación maloláctica. Clarificación si procede, estabilización por frío, microfiltración y embotellado.

Temperatura

Temperatura idónea de servicio: entre 8º y 12º C.

Cata

Sugerente y brillante color fresa. Explosión de aromas de frambuesa, mora y fresa que invita al trago. Cuerpo medio y excelente acidez que proporcionan un final en boca goloso a la vez que muy refrescante.

Consumo

Como todo rosado que se precie exhibe sus mejores galas durante el primer año aunque la buena densidad y el equilibrio de este vino alargarán su vida al menos un año más.

Nota gastronómica

Excelente aperitivo en toda época del año, si bien lo recomendamos con entusiasmo durante el verano. Fabulosa armonía con paellas, platos de pasta y pizzas. El New York Times lo recomendó con los americanos "hot dogs".