

LAR DE MAÍA - 8º ROSADO - AÑADA 2021



LAR DE MAÍA

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE LA UVA: Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla y León.

ELABORACIÓN

- Vendimia: manual
- Vinificación: selección manual inicial en viñedo y segunda selección en mesa en bodega. Se despalilla y, tras obtener el mosto, se fermenta a baja temperatura durante 20 o 25 días con el fin de preservar una mayor riqueza aromática.
- Crianza: se realiza con sus propias lías durante el tiempo necesario en depósitos de acero inoxidable mediante la técnica del bâtonnage de forma periódica aportando sedosidad al vino. Finalmente se lleva a cabo un leve filtrado antes de embotellar.
- Temperatura de consumo: 7° - 9°
- Notas de cata: vino brillante, color rosa salmón con reflejos azulados, aromas intensos a frutas rojas ácidas: fresas y frambuesas, final balsámico. Entrada en boca frutal y con gran frescura, notas de fresa ácida. Vino sedoso y buena persistencia en boca.