

BODEGAS
est. 1994.

LAS ORCAS

FAMILY WINERY
B O D E G A S L A S O R C A S



SOLAR DE RANDEZ ROSADO

VARIEDAD

70 % Tempranillo, 15 % Garnacha y 15 % Viura.

VIÑEDO

Varios viñedos (coupage)

SISTEMA DE CRIANZA

Depósito - Botella

ELABORACIÓN

Después de una leve maceración en depósito a baja temperatura, pasadas unas 14 horas, sangramos el mosto por gravedad a otro depósito. Con el fin de obtener un mosto limpio, lo desfangamos en frío, y más tarde, previa adición de una levadura seleccionada específica, situamos el mosto frío en un depósito especial, donde en condiciones controladas procedemos a la fermentación. La evolución del proceso fermentativo se realiza a temperatura entre 15° C y 18° C, hasta desdoblarse todo su contenido de azúcar. Consumir a una temperatura entre 8° C y 10° C.

FASES DE CATA

Vista: De color rojo fresa, limpio y brillante.

Nariz: Presenta aromas de frambuesa, cerezas y sandía, unido a una sensación dulce y fresca.

Boca: En boca es suave en la entrada, tiene volumen y acompañan sensaciones cítricas. Aparecen gusto de frutos rojos detectándose a la vez, untuosidad y dulzor. Con peso en la boca, deja a la vez, sensaciones cálidas y leve frescor en la salida.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14.2 %

Ctra. A3210, Laguardia-Elciego, Km 2,5 01300 LAGUARDIA- ÁLAVA

T. +34 677 501 790 / +34 677 501 791 / +34 677 501 792

lasorcas@lasorcas.com

www.lasorcas.com