



DECENIO ROSADO

VARIEDAD

70% Viura y 30% Tempranillo

VIÑEDO

Los Monjes, Poyoto y Valderromán

- Pueblo: Laguardia
- Año plantación: 1965; 1953; 1950
- Altitud: 465 m; 565 m; 523 m
- Exposición: Sur-Este; Oeste; Sur-Este
- Suelo: Arcilloso limoso con caliza

SISTEMA DE CRIANZA

Depósito - Botella

ELABORACIÓN

Juntamos las dos variedades en un depósito de acero inoxidable. Después de una leve maceración a baja temperatura, prensamos las uvas y el mosto lo trasegamos a otro depósito. Con el fin de obtener un mosto limpio, lo desfangamos en frío, y más tarde, en condiciones controladas procedemos a la fermentación. La evolución del proceso fermentativo se realiza entre 15° C y 18° C, hasta desdoblarse todo su contenido de azúcar. Después lo criamos 1 mes con sus lías finas para ganar en complejidad y estructura.

FASES DE CATA

- Vista: De color rosa pálido, 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: 13.0 %