

SONSIERRA SELECCIÓN ROSADO 2019

EL FRESCO Y ATREVIDO



VIÑEDOS

De más de 40 años de edad vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.

VARIEDADES

Tempranillo 100%

ELABORACIÓN

Elaborado por el método tradicional de sangrado. Tras el despalillado y ligero estrujado las uvas son encubadas en depósitos de acero inoxidable donde permanecen macerando a baja temperatura para evitar el inicio de la fermentación alcohólica durante aproximadamente 24 horas hasta obtener el tono rosado deseado, momento en el cual el mosto es sangrado para realizar la fermentación con las lías pero libre de hollejos y pepitas a una temperatura controlada de entre 16-17° C con el fin de mantener la frutuosidad y complejidad aromática características de este vino.

NOTAS DE CATA

De tono rosa-fresa con matices violáceos de juventud en el ribete. En nariz sobresalen la fresa y los recuerdos de golosinas de fresa ácida con un fondo a regaliz característico del tempranillo de nuestros viñedos. Su paladar es goloso y fresco con una entrada que inunda la boca de frutos rojos y golosina y con un largo final de boca donde las sensaciones del aroma se prolongan invitándonos a seguir bebiendo de él.

PREMIOS

- *Medalla de Plata, Concurso Mundial de Rosados de Bruselas 2015*
- *Medalla de Plata, AWC Vienna International Wine Challenge 2015*
- *91 puntos, Tim Atkin, Master of Wine, 2018*

