

Montebuena Rosado .75L

D.O. Ca. Rioja Alavesa



Vista. Núcleo intenso y vivo, con tonalidad frambuesa y ribete ligeramente grisáceo, brillante, como corresponde a un rosado elaborado mediante el tradicional método de sangrado.

Nariz. Aroma intenso, frutal, con predominio de fresa y algo de plátano, con fondo ligero de regaliz. La presencia intensa de fruta hace la cata de este vino sumamente placentera.

Boca. Gracias a la acidez ofrece un buen balance ya que también presenta tacto graso, resultando glicérico en el paladar. A nivel aromático expresa con buena intensidad frutas silvestres en retroolfacción.



Las uvas escogidas para elaborar este rosado son 100% tempranillo destinadas inicialmente a la calidad crianza. Sus cepas están dispuestas en vaso y se cortan a mano.

La uva despalillada y estrujada se macera en frío durante 36 horas. Después se sangra, es decir, se obtiene por gravedad el 10% del mosto de cada depósito. Dicho mosto se desfanga en frío y se trasiega a otro depósito para comenzar la fermentación alcohólica. Ésta discurre bajo control térmico a 15° C a fin de conservar los aromas de la fruta.

Después de la fermentación alcohólica, el vino fue trasegado para proceder a su limpieza por clarificación en depósitos de hormigón revestido, en los que se facilita el proceso de decantación, con lo cual quedó preparado para ser filtrado y embotellado.

Varietal. 100% tempranillo