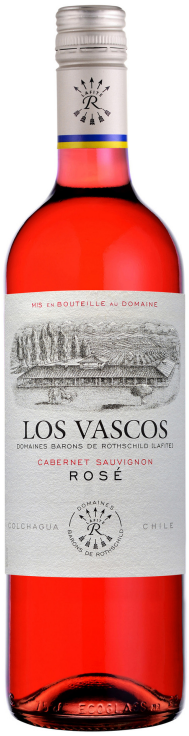
ROSÉ 2016

En Los Vascos, generación tras generación, nos dedicamos al cuidado de nuestros viñedos y huertos, preservando nuestro ecosistema único. Estamos comprometidos con nuestra tierra y con el bienestar de nuestra comunidad rural. Juntos, cultivamos para sembrar el futuro.



RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada en nuestro valle se registró un invierno normal, con lluvias continuas pero concentradas en el mes de julio. En primavera se produjo una gran oscilación térmica, con temperaturas máximas que superaron los 35°C. Las altas temperaturas continuaron en verano, especialmente en el mes de enero, con una máxima registrada de 37,9°C. Ya en marzo, es decir, un mes antes de la cosecha, las temperaturas bajaron notablemente –las máximas fueron de 28°C– y se registraron muchos días nublados, lo que redujo de manera considerable la velocidad de maduración y resultó muy beneficioso, puesto que las uvas alcanzaron una maduración óptima y obtuvimos fruta con una frescura natural y notas herbáceas elegantes.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas son seleccionadas y enfriadas para que durante la maceración y posterior prensado preserven los aromas y el frescor característicos de las variedades.
La fermentación se realizó tranquilamente en cubas de acero inoxidable por 3 a 4 semanas, lo cual permitió extraer todas las cualidades organolépticas de las uvas.

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un color rosado pálido brillante con destellos fucsia. En nariz encontramos frutas como frambuesas, cerezas rojas y pomelo, adornadas por suaves notas florales. En boca es muy fresco y revela un delicioso equilibrio. Se recomienda beber lo antes posible para apreciar su juventud, como aperitivo o con comidas moderadamente condimentadas como gazpacho, pizzas, paellas o simplemente con una fresca ensalada griega. Servir frío, entre 11 y 13°C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 90%, Syrah 10%
Graduación : 13.5 % vol.
pH : 3
Acidez total : 4.2 g/l