

AMADOR MEDRANO Rosé 2020 - Vinos de Finca

FINCA EL ENCINAL:

Superficie: 2 hectáreas. Situada a 570m de altitud a los pies de la Sierra Cantabria. Suelos arcillosos calcáreos que presentan capacidad para retener nutrientes. Se realiza el deshojado manual para prevenir enfermedades y favorecer la maduración de la cara norte en Julio y de la cara sur a mediados de Septiembre. El resultado son vinos unos vinos elegantes y estructurados.



VENDIMIA: Realizada manualmente en cajas de 12 kg. Selección de racimos y bayas por tamaño.

VARIEDAD: 50% Garnacha, 30% Tempranillo, 20% Viura

VINIFICACIÓN: Uvas vendimiadas manualmente, en su momento óptimo de maduración, transportadas a bodega en pequeñas cajas y con transporte refrigerado, para mantener intacto todo el potencial aromático. Tras una corta maceración, se fermenta a baja temperatura para no perder color ni aromas.

GRADUACIÓN: 13% Vol.

PRODUCCIÓN: 12.000 botellas

NOTA DE CATA:

Fase Visual: limpio y brillante, asalmonado muy pálido y con destellos anaranjados.

Fase Olfativa: de nariz franca, donde se mezclan las frutas ácidas y notas cítricas.

Fase Gustativa: fresco, ácido. Muy elegante. Despliega sabores a naranja y frutas con hueso que marcan el postgusto.

Temperatura consumo: 9°C – 10°C

