



GRENACHE ROSE - ALTO AGRELO 2021

Grenache Rose complejo y con expresiva tipicidad. Cultivado en altura, de muy cuidada madurez, expresa con frescura las numerosas capas de esta variedad.

VIÑEDOS Y SUELOS

Grenache de Alto Agrelo, espaldero alto plantado a 5000 plantas por hectarea, sobre suelos rocosos y permeables a 1100 msnm

VARIETAL

Grenache 100%

MOMENTO DE COSECHA

Primeros dias de Marzo

RENDIMIENTO 7000 kg/ha

ALCOHOL: 12,6

PH/ACIDEZ: 3,2 / 7,1

AZÚCAR RESIDUAL: 2,8

COSECHA Se hace manual en cajas de 20 kg temprano en la mañana y se traslada rapidamente a bodega para su procesamiento

SELECCIÓN Se realiza a mano en cinta para asegurar la mejor calidad de materia prima

ELABORACIÓN Protectiva de la tipicidad y la oxidacion temprana. Sin maceracion pelicular, la uva se prensa neumaticamente directamente al recibirla. Se encuba a las 24 horas y se fermenta a 18° C en tanques de acero inox. Contacto con lias por fermentacion

CRIANZA 6 meses en piletas de concreto

GUARDA 3 años

NOTAS DE CATA Color Rosado tenue con notas naranjas, brillante y profundo. En nariz presenta aromas a te en hebras, frutas blancas y lavanda. En boca es persistente, envolvente y delicado. Elegante y con acidez presente