

TRASLANZAS

TRASLANZAS es el nombre de un antiguo viñedo plantado en 1945 situado en Mucientes (Valladolid)



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
CIGALES

VARIEDADES:
85% Tempranillo / 15% Albillo

TIPO:
Vino Rosado

Representa un claro ejemplo de un rosado tradicional de Cigales, pero acomodado a las tendencias actuales, donde su atractivo aspecto descubre un vino complejo, delicado y de agradable disfrute.

ELABORACIÓN

Partiendo de uvas tempranillo y albillo procedente de viñedos de más 30 años, vendimiadas a mano y después de un suave despalillado, la vendimia fresca se encuba en depósitos de acero inox, donde el mosto macera con los hollejos durante 4 horas. A continuación se procede al escurrido (sangrado) del mosto, obteniendo sin presión un mosto de bonito color rosado de gran calidad. Los hollejos filtran el mosto que escurre a través de ellos tomando un aspecto cristalino, por lo que no es preciso realizar la operación de limpieza o desfangado, lo que contribuirá a potenciar el perfil aromático del vino.

NOTAS DE CATA

El mosto realiza la fermentación alcohólica baja temperatura 14°C, potenciando y conservando los aromas varietales, donde los frutos rojos (fresa y frambuesa) son los principales descriptores que lo caracterizan, unido a tonos mentolados y flores blancas. Vestido con un bonito color rojo grosella de buena intensidad, en la boca resulta fresco, con mucho volumen y cuerpo, largo y un final lleno de sensaciones aromáticas que persisten en el tiempo después de su consumo.

Temperatura de servicio entre 8-10 °C

DATOS COMERCIALES:

Botella de 75 cl, en cajas de 6 botellas.

