

PINACHO

Representa un claro ejemplo de un rosado tradicional de Cigales, pero acomodado a las tendencias actuales



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
CIGALES

VARIEDADES:
Tempranillo y variedades blancas verdejo viura.

TIPO:
Vino Rosado

ELABORACIÓN

La uva estrujada y despalillada va directamente a la prensa donde se extrae mosto sin apenas presión, este mosto se lleva a desfangar (limpieza estática para eliminar sedimentos) una vez defandado se trasiega a un depósito de acero inox donde comenzará a fermentar a temperatura controlada de 15°C. Pasados unos 20 días cuando todo el azúcar se ha transformado en alcohol se trasiega. En el mes de Diciembre se clarifica y se embotella.

NOTAS DE CATA

De color rojo fresa, con matices violáceos. Intenso de color y tonalidad muy atractiva. Limpio y brillante.

En nariz aparecen notas a fresa y frambuesa, alta intensidad aromática. Vino muy fragante, de aroma limpio, de carácter muy afrutado, con una sensación cremosa que recuerda a los caramelos de nata fresa. Notas lácteas. Aroma intenso, dulzón, goloso y maduro. Muy agradable.

Entrada en boca suave y golosa, con una acidez bien equilibrada que confiere frescura sin resultar excesiva o punzante. Se llena la boca de fruta. Buena longitud y persistencia, por vía retronal, con recuerdos de frambuesa.

Temperatura de servicio entre 8-10 °C

DATOS COMERCIALES:
Botella de 75 cl, en cajas de 6 y 12 botellas.

