

TOBELOS ROSADO 2019

Viura 75% y Tempranillo 25%

VIÑEDO

Parcelas pequeñas situadas en las faldas de la Sierra, con edades altas y producciones bajas.

Montebuena: Viura 80 años - San Vicente de la Sonsierra.

Salvide y Vircio : Viura 60 años - Labastida.

La Encina: Tempranillo 20 años - Briñas

Altitud: 450m (Briñas) – 550 m (Labastida)

Clima: Continental con influencia atlántica.

Suelos: Arcillo-calcáreos.

Vendimia: Manual en cajas, todo por mesa de selección.

Fecha de vendimia: 25 de Septiembre de 2019.

ELABORACIÓN

Enfriamos la Viura y el Tempranillo durante 24 horas en la cámara frigorífica, en sus respectivas cajas. En total seleccionamos de 8.000 kilos de uva antes de meter a la prensa. Una vez en ella, solo vamos a extraer el 50% del rendimiento, es decir: **el mosto más puro**. Este mosto rosado fermenta en depósitos de inoxidable de 1.000 litros a muy baja Tª, la fermentación es larga, dura 16 días. Después de ésta, el vino rosado permanece en inoxidable para su afinado antes de meterlo a botella.

NOTA DE CATA

Rosa pálido, limpio y brillante.

Alta intensidad aromática con la flor como protagonista. Aromas primarios de pétalo de rosa y flor blanca, acompañados de piel de pomelo y frutos silvestres.

Volumen en todo su recorrido, con frescura, equilibrio y longitud.

Postgusto afrutado con notas cítricas y fruta de hueso.

Producción de Tobelos rosado 2019: 3.500 botellas



La vendimia 2019 en Tobelos vino marcada por la sequía, lo que nos dio una producción más moderada que el año anterior, pero de mejor calidad. La cepa desarrolló menos racimos y el grano estaba mucho más suelto, lo que favorecía una mejor ventilación. La bajada de producción y el excelente estado sanitario de la uva nos han hecho tener cualitativamente: **una cosecha excelente**.