

Albret

FINCA ROCÍO

AÑADA: 2024

VARIEDADES: Garnacha tinta

DATOS TÉCNICOS:

Porcentaje de Alcohol: 13%

Acidez: 5,2 g/l

pH: 3,23

Ázucar residual: 1,7 g/l

VIÑEDO:

Ubicada en el término de Cadreita (2.5) hectáreas, de Finca Albret. Es un Viñedo de Garnacha tinta de 21 años de edad. En espaldera y densidad de plantación de 4.000 plantas/ha. Suelos francos a franco arcillo arenosos, con abundantes cantos rodados y con un elevado nivel de caliza. Presenta muy buen drenaje. Este perfil franco arenoso con gravas persiste hasta los 14 metros, donde se encuentran arcillas.

Su manejo es dedicado únicamente a la producción de rosado, por lo que su manejo busca mantener la fruta fresca de la Garnacha como protagonista. Esto último hace que el viñedo se maneje como si fuese un blanco, protegiendo en todo momento el viñedo de excesivo estrés hídrico y evitando una excesiva exposición de los racimos al sol. La fecha de vendimia se realiza pensando en la elaboración de rosado, por lo que esta se realiza 15 días antes de lo que debería ser para producir un vino tinto.



ELABORACIÓN:

Durante la noche, de forma manual. Maceración pelicular a 8°C durante 12 horas. Fermentación en barricas francesas. Criado sobre sus lías, con frecuentes bâtonnages durante 2 meses.

NOTA DE CATA:

COLOR:

Atractivo y brillante color rosa.

AROMAS:

Destacan los aromas florales como las rosas y flores blancas, entrelazados con elegantes notas frutales de fresas, frambuesas y lichis, adornados por matices balsámicos de romero y eucalipto, que le otorgan gran complejidad y persistencia.

PALADAR:

Su paso por la boca, nos ensalza su elegancia y sutileza. Su aterciopelado tacto, se funde con la increíble explosión de fruta en el paladar, lo que aporta al conjunto una gran viveza y un interesante, agradable y persistente retrogusto. Destaca su perfecta armonía con la barrica. El buen trabajo realizado sobre sus lías refuerza su equilibrio y amplitud.

MARIDA CON:

Ensaladas, Pastas y arroces, Verduras, Embutidos, Carnes blancas, Pescados y mariscos

Servicio Recomendado: 10-12°C
Contiene sulfitos.