

12 Lunas (rosado)

Ficha Técnica

VINIFICACIÓN

Nuestro rosado está elaborado a partir del sangrado de mostos de uvas Syrah, que es extraído del depósito de uva estrujada, después de 24 horas de permanecer en contacto con los hollejos. Posteriormente se clarifican por gravedad durante dos días e incorporados progresivamente a la fermentación continua que se realiza a 15°C a lo largo de un mes. Una vez terminada la fermentación se hace un trasiego para separar las lías gruesas y poder realizar una crianza sobre lías finas en depósito de acero inoxidable. El movimiento de lías es manual, con el objetivo de conservar el CO₂ natural originado en la fermentación, el cual aporta frescura al vino. Dos semanas antes de su embotellado, se detiene este removido para que el vino clarifique estáticamente y pueda ser embotellado.

NOTA DE CATA

Vino color frambuesa, con matices violetas propios de la Syrah. La nariz es fresca con aromas a frutas rojas y pinceladas de cereza picota, con un agradable toque a golosina. En boca es intenso, largo y afrutado. Su aguja natural le aporta frescura y longitud.

Es un vino redondo.



consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

Denominación de Origen: Somontano

Varietades: Syrah 100%

Producción:
7.805 botellas

Vendimia:
entre el 25 de septiembre y el 10 de octubre

Crianza:
4 meses sobre lías en tanques de inox.

Sangrado:
por gravedad

Fermentación:
25 días a 15°C. CO₂ natural

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,4 gr./lit.

Azúcares reductores: 1,9 gr./lit.

Clarificación: por gravedad