

VALENTIN ROSE VALENTIN ROSE 2016

CEPA

100% Tempranillo Es la cepa de vino tinto español por excelencia. Ofrece vinos aromáticos y muy finos. A hoy la cepa la mas conocida de España.

VIÑEDO

Suelo

Suelo arenoso, profundo y pobre. Arcilla en profundidad y canto rodado en superficie. Viñedos de la zona de Matapozuelos.

Densidad

3300 cepas/ha empalizadas

Clima

Continental. (importantes variaciones de temperatura día/noche e invierno/verano

Edad media de la vides

10 anos

Rendimiento

55 hl/ha

Origen / Localización

55 hl/ha

ELABORACIÓN

Vendimia

Vendimiada a mano en cajas de 15kg

Vinificación

Cámara de frio, mesa de selección de racimo, fermentación con levadura indígena. Mitad del lote en depósitos de hormigón de forma de huevo y mitad en barricas de roble francés para buscar sutilez y complejidad.

Crianza

sobre sus lías finas durante 3/4 months

LA AÑADA

Gracias a una climatología favorable, la cosecha 2016 fue de calidad y con rendimientos mas altos que habitualmente en la D.O., mejora de rendimientos atenuada en nuestro caso, ya que cultivamos nuestro viñedo es en secano. La primavera fue templada con pocas lluvias, seguida por un verano caluroso con sus típicas noches frescas de la meseta de La Seca, lo cual aseguro la salud de las vides, el desarrollo progresivo de la vegetación y un buen nivel de acidez. La ultima etapa de temporada fue primordial, un par de lluvias a finales del verano y principios de otoño permitieron a las uvas de llegar a su plena madurez y equilibrio

NOTAS DE CATA

Vibrante rosado palo y brillante Fruta tropical ácida, flores blancas, dulce de leche, con fondo de frutos rojos y avellana viva, amplia y expresiva. Notas balsámicas y frescas nos dan longitud en boca.