

Rosado Clásico de CIGALES

Parcela de Sobrecasa



Cosecha: 2015

Tipo: Clarete fermentado en barrica.

Producción: 3.000 botellas de 750 ml.

Composición varietal: 80% Tempranillo, 20% Otras (Garnacha, Moscatel, Verdejo, Palomino).

Viñedo: Las cepas pertenecen a un viñedo de 4 ha. llamado SOBRECASA, situado en Cigales (Valladolid) plantado en 1936 y con una altitud de 745 metros, el terreno es cascajo aluvional.

Elaboración: Vendimiado la segunda semana de septiembre de 2015 de forma manual, despallado y estrujado, sin maceración de los hollejos y a temperatura de 15°/20° C. Se fermentó en barricas francesas con las propias levaduras autóctonas, no se realizó corrección ni aportación alguna, el mosto fue inertizado para evitar oxidaciones excesivas. No se realiza fermentación maloláctica aprovechando los rigores del invierno que tras varios meses a la intemperie nos ayuda a tener un vino limpio y estabilizado. Posteriormente se embotella en unas condiciones de limpidez y estabilización naturales, no obstante durante la vida en botella como es NORMAL es posible que surjan precipitados dada su elaboración natural.

Crianza: 8 meses en tonel de castaño de 2.000 litros.

Fecha de embotellado: Abril/Junio 2016

Presentación: Botella Borgoñona de 750 ml, cajas de cartón de 6.

Conservación: Temperatura constante de entre 14°C y 18°C protegido de la luz y la humedad.

Evolución: Ideal para consumo a lo largo de este y próximo año.

Temperatura de servicio: 8°C/10°C.



Alfredo Maestro