

Ales Roses 2021

Vino Rosé

Garnacha Negra



Viticultura y Características de la Temporada

Viñedo trabajado bajo agricultura orgánica, sobre suelos arcillo – calcáreos y en una zona de gran luminosidad en medio de un increíble entorno natural.

El clima mediterráneo influyó la temporada, la cual fue calurosa y seca durante la época de maduración, pero cuyo invierno y primavera fue más lluvioso que los años anteriores. Todo esto determina las características sensoriales de gran calidad sanitaria de la uva.

Vinificación y Crianza

La cosecha es manual y las uvas tan pronto arriban a bodega son seleccionadas y prensadas. La vinificación es tradicional con especial preocupación en la temperatura de fermentación para cuidar sus delicados aromas.

Durante 3 meses el vino se mantiene sobre sus lías finas con el objetivo de lograr mayor volumen y complejidad en bica. Luego es clarificado, afinado, delicadamente filtrado y embotellado, cuidando en todo momento de resaltar su expresividad varietal, frescura y atractivo color.

Notas de Cata y Maridaje

Rosado delicado a la vista, limpio y brillante. Es expresivo, con notas a frutas rojas y tropicales como lichi, cereza y frambuesa, además de toques de hierbas frescas que recuerdan su entorno natural. Redondo en boca, con buena y punzante acidez, amplio y con un final vibrante y levemente confitado.

Ales Roses funciona muy bien como aperitivo o para acompañar las más diversas preparaciones.

Gambas a la plancha, ensaladas de pasta, pollo teriyaki, pisto manchego y un sinfín de platos caseros. También es ideal para acompañar postres como la tarta de fresas e incluso el roscón de reyes o de semana santa.

Producción: 10.000 botellas de 75 cl.

Alcohol: 12,0%

Denominación de Origen: DO Catalunya