

Variedades

Garnacha 60%, Viura 30% y Tempranillo 10%.

Suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración

Tras 12 horas de maceración, el vino fermenta durante 20/25 días en depósitos de madera pequeños de unos 2.000 litros a 18°C. Tras dos meses de estancia en depósitos de madera se estabiliza por frío, se filtra y se embotella.

Cata

Dentro del Valle utilizamos las laderas de los montes Obarenes para cultivar las garnachas que incorporaremos en nuestros tintos, son tierras de una buena maduración por la exposición al sol, pero en el caso de los rosado nos interesa plantar justo la ladera contraria, aquella más oculta al sol y con un mejor frescor que permita conservar las notas a fruta ácida y fresca.

Color muy ligero y brillante, principalmente anaranjado-salmón pálido. En esta cosecha vuelven las frutas ácidas, muy frescas, que dominan todo el perfil organoléptico del vino.

En nariz destacan principalmente cítricos y manzana verde presente en todo el recorrido bucal, en post-gusto las notas olfativas se transforman en algo más fino y complejo donde descubrimos, además de los anteriores, albari-coque y tenues recuerdos a bollería.

La boca es sumamente atractiva puesto que, a pesar de que siguen dominando las frutas ácidas, su conjunto está dulcificado por unas lías finas elegantes y bien integradas. Es un vino largo en recorrido que combina sucrosidad, fresca y acidez.

