

flor itura

Rosado



floritura

Rosado



Descripción

Es un vino elaborado con uva de la variedad Tempranillo, procedente de una única parcela situada en el término de la Seca. Buscamos un rosado con una nariz muy frutal y con una boca contundente. Un rosado con alma de tinto.

Nota de Cata y Maridaje

Color rosa frambuesa. Intensidad aromática alta, frutas rojas con toques herbáceos frescos y notas florales. En boca presenta una buena estructura, voluptuoso y redondo. Muy persistente y refrescante.

Combina perfectamente con pescado y marisco fresco, pasta, arroces y carnes blancas.

Conservación y Servicio

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 6° C y 8° C.

Viñedos

Es una parcela que presenta mucho canto rodado que proporciona una buena maduración y por su orientación la uva no pierde ese toque de frescura tan necesario en la elaboración de vinos rosados.



Elaboración

Se realiza una maceración en frío de la uva en las prensas para favorecer la expresión aromática de la uva. Se recoge el mosto yema y el de la primera prensada para a continuación fermentarlo a 15 °C. Por último el vino se deja reposar durante 2 meses sin trasiegos para finalmente clarificarlo, filtrarlo y proceder a su embotellado.

Análisis

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Sulfuroso Total	Azúcares
13,5 % Vol.	5,55 g/l ac. tartárico	0,3 g/l ac. acético	3,35	< 95 mg/l	≤ 3 g/l

Datos logísticos

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo/ancho/alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	6	240 x 162 x 314	125 (750 bot.)	150 (900 bot.)
 vidrio 75 cl.	12	320 x 238 x 314	60 (720 bot.)	75 (900 bot.)

Grupo Valdecuevas Agro, S.L.U. Ctra. Rueda - Nava del Rey, Km. 2. 47490 Rueda. Valladolid. España.

Tel. + 34 983 034 356 - bodega@valdecuevas.es - www.valdecuevas.es



floritura

Rosado



Description

A wine made of Tempranillo grapes from one vineyard located in la Seca. Rosé wine with a very fruit-driven nose and a palate full of flavour. A rosé with spirit of a red wine.

Tasting Note and Food Pairing

Raspberry pink colour. Intense aroma of red fruit and hints of fresh herbs and flowers. On the palate it has a good structure, it is silky and fullbodied. With a lingering finish and sensation of freshness.

Perfect combination to fish, fresh seafood, pasta, rice and white meat.

Storage and Serving

Store in a cool and dry place. Serve between 6° C and 8° C.

Vineyard

A stony vineyard full of round pebbles that offer a good ripening. The facing preserves the touch of freshness so necessary in the elaboration of rosé wine.



Elaboration

A cold maceration is done with the grapes in the press to benefit the aromatic expression of the grapes. The first flow must and the one of the first pressing are fermented at 15°C. The ready wine is left to rest for two months without decanting. Finally it is clarified, filtered and bottled.

Analysis

Grade	Total Acidity	Volatile Acidity	PH	Total Sulfur	Sugars
13.5 % Vol.	5.55 g/l tartaric ac.	0.3 g/l acetic ac.	3.35	< 95 mg/l	≤ 3 g/l

Logistic Data

Format	Units per box	Case (dimensions mm.) length/width/height	Cases EU pallet	Cases USA pallet
 glass 75 cl.	6	240 x 162 x 314	125 (750 bot.)	150 (900 bot.)
 glass 75 cl.	12	320 x 238 x 314	60 (720 bot.)	75 (900 bot.)

Grupo Valdecuevas Agro, S.L.U. Ctra. Rueda - Nava del Rey, Km. 2. 47490 Rueda. Valladolid. Spain.

Tel. + 34 983 034 356 - bodega@valdecuevas.es - www.valdecuevas.es



floritura

Rosado



Beschreibung

Ein Rosado Wein aus Tempranillo Trauben die aus einem einzigen Weinberg in La Seca stammen. Roséwein mit einer sauberen, fruchtbetonten Nase, am Gaumen vollmundig. Ein Rosé mit Seele eines Rotweines.

Eindrücke und Zusammenspiel mit Speisen

Rosa-Himbeerfarbe. Hohe aromatische Intesität, rote Früchte mit Noten frischer Gräser und Blumen. Am Gaumen gut strukturiert, geschmeidig und rund. Sehr nachhaltig und erfrischend. Gut zu Fisch, frischen Meeresfrüchten, Pasta, Reis-, Geflügel- und hellen Fleischgerichten.

Lagerung und Trinktemperatur

Kühl und trocken lagern. Zwischen 6° C und 8° C servieren.

Weinberg

Dieser Weinberg besteht aus vielen grossen Kieselsteinen, was eine gute Reifung beschafft, obwohl die Orientierung die notwendige Frische bewahrt um herrliche Roséweine herzustellen.



Herstellung

Man führt eine kontrollierte Kaltmazeration durch um ein hohes Aroma aus der Traube zu gewinnen. Man nimmt den ersten freien Lauf des Mostes und den der ersten Pressung, um ihn auf 15°C zu fermentieren. Zuletzt lässt mann den Wein 2 Monate ruhen ohne ihn umzugiesen, um ihn zuletzt zu filtern und abzufüllen.

Analyse

Alkoholgehalt	Gesamtsäure	Flüchtige Säure	pH	Sulfite	Restsüsse
13,5 % Vol.	5,55 g/l Weinsäure	0,3 g/l Essigsäure	3,35	< 95 mg/l	≤ 3 g/l

Verpackung

Füllmenge	Stück per Karton	Kartongrösse in mm Länge/Breite/Höhe	Kartons EU Palette	Kartons USA Palette
 glasfl 75 cl.	6	240 x 162 x 314	125 (750 Fl)	150 (900 Fl)
 glasfl 75 cl.	12	320 x 238 x 314	60 (720 Fl)	75 (900 Fl)

Grupo Valdecuevas Agro, S.L.U. Ctra. Rueda - Nava del Rey, Km. 2. 47490 Rueda. Valladolid. Spanien.
Tel. + 34 983 034 356 - bodega@valdecuevas.es - www.valdecuevas.es

