

Valdecuevas

rosé



Valdecuevas

rosé

DESCRIPCIÓN

Un rosado delicado que busca el equilibrio entre la juventud y potencia de un vino joven y la madurez y sutileza de un criado en barrica.

Elaborado en microdepósitos y en grandes barricas de roble.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color rosa palo, limpio y brillante. Base de aromas a frutos rojos con toques a sotobosque, y fondo balsámico.

En boca es fresco, intenso y con mucho cuerpo con un ligero amargor final.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 8° C y 10° C.

VIÑEDOS

Las uvas proceden de las parcelas más frescas y con una orientación más protegida de las horas de máxima insolación para conservar las notas de fruta ácida y fresca.


ELABORACIÓN

Elaborado con uva Tempranillo y Verdejo. La uva se macera durante 8 horas en Frío antes de su prensado. Se usa únicamente el mosto yema, que se cría 7 días sobre sus borras antes de su desfangado. Fermentación a 15° C. Criado 3 meses sobre lías en minidepósito y en tino de madera – Ensamblaje final.

ANÁLISIS

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Sulfuroso Total	Azúcares
135% Vol.	5,2 g/l ac. tartárico	0,22 g/l ac. acético	3,35	< 90 mg/l	≤ 2,5 g/l

DATOS LOGÍSTICOS

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo ancho alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	6	248 x 173 x 305	105 (630 bot.)	130 (780 bot.)



Valdecuevas

rosé

DESCRIPTION

A delicate rosé wine that blends the youthfulness and power of a young wine with the maturity and subtlety of one aged in barrique. Elaborated in micro vats and in big oak barrels.

TASTING NOTE AND FOOD MATCHING

Delicate rosy hue, clean and brilliant, with an intense aroma of red fruit, a little hint of forest floor and a little balsamic note. On the palate it is fresh, intense, fullbodied and with a light bitter finish. Pairs perfectly to fish, fresh seafood, pasta, rice and white meat.

STORAGE AND SERVING

Store in a dry and cool place. Serve between 8°C and 10°C.

VINEYARDS

The grapes are from our coolest vineyards with slopes hiding from the sunshine at its hottest hours to preserve the notes of acidic and fresh fruit.


PROCESSING

Elaborated with Tempranillo and Verdejo grapes. The grapes are macerated 8 hours in cold before a delicate pressing. Only the first flow of the must is used to ferment 7 days before it is decanted. Fermentation is at 15°C. Aged 3 months on its lees in micro vat and in oak barrel. Final assemblage.

ANALYSIS

Grade	Total Acidity	Volatile Acidity	PH	Total Sulfur	Sugars
135% Vol.	5.2 g/l tartaric ac.	0.22 g/l acetic ac.	3.35	< 90 mg/l	≤ 2.5 g/l

LOGISTICS DATA

Format	Units per case	Case (dimensions mm.) length/width/height	Cases EU pallet	Cases USA pallet
 glass 75	6	248 x 173 x 305	105 (630 bot.)	130 (780 bot.)



Valdecuevas

rosé

BESCHREIBUNG

Ein zarter Rosé der eine Balance zwischen der Kraft eines jungen, und der Reife eines in Barrique ausgebauten Weines, findet. Ausbau in sehr kleinen Edelstahltanks und in grossen Eichenfässern.

EINDRÜCKE UND ZUSAMMENSPIEL MIT SPEISEN

Blassfarbig, klar und strahlend. Rote Beeren und kleine Waldboden- und balsamische Noten.

Am Gaumen wirkt er frisch, kräftig und vollmundig.

LAGERUNG UND TRINKTEMPERATUR

Kühl und trocken lagern. Zwischen 8°C und 10°C servieren.

WEINBERGE

Die Trauben stammen aus unseren kühleren Weinbergen mit einer von der stärksten Sonneneinstrahlung geborgenen Orientierung, die die Noten von frischem und säurehaltigen Obst, aufbewahrt.


HERSTELLUNG

Aus Tempranillo und Verdejo Trauben. Die Trauben werden 8 Stunden in einer Kaltmazeration gehalten bevor man sie zur Presse bringt. Dazu benutzt man nur den vor der Pressung gewonnene Most der 7 Tage auf seinen feinen Hefen gelagert wird bevor er gekeltert wird. Fermentierung auf 15°C. 3 Monate "sur lie" in kleinen Edelstahlbehältern und in Eichenfässern ausgebaut. Darauffolgendes Assamblage.

ANALYSE

Alkoholgehalt	Gesamtsäure	Flüchtige Säure	pH	Sulfite	Restsüsse
13,5 % Vol.	5,2 g/l Weinsäure	0,22 g/l ac. Essigsäure	3,35	< 90 mg/l	≤ 2,5 g/l

VERPACKUNG

Füllmenge	Stück per Karton	Kartongrösse in mm Länge/Breite/Höhe	Kartons EU Palette	Kartons USA Palette
 Glasfl 75 cl.	6	248 x 173 x 305	105 (630 Fl.)	130 (780 Fl.)

