

Valdecuevas

ROSÉ

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VARIEDAD DE LA UVA

90% Tempranillo 10% Verdejo

GRADOS 13,5% Vol.

Acidez Total 5,2 g/l ac. tartárico

pH 3,35

DESCRIPCIÓN

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

Elaborado en microdepósitos y en grandes barricas de roble.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

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

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color rosa grosella, 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.



CARACTERÍSTICAS

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 finas en minidepósito y en tino de madera – Ensamblaje final.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2022

El 16 de agosto ha sido la fecha de comienzo de la vendimia 2022 en la Denominación de Origen Rueda, convirtiéndose en la más temprana de los últimos siete años. Se ha comenzado con las variedades Sauvignon Blanc y la Chardonnay ya que poseen un ciclo vegetativo más corto y una maduración más temprana.

Una vendimia marcada por las condiciones extremas sufridas durante el verano que han hecho que el campo en general y el viñedo en particular sufran una importante sequía, condicionando el envero y la maduración de las uvas, lo que por otro lado ha permitido a la uva mantenerse en unas condiciones sanitarias excelentes gracias a la ausencia de enfermedades que provoca la humedad, lo que permitirá la obtención de unos mostos y posteriores vino de máxima calidad.

PREMIOS

- MONDIAL DU ROSÉ 2021
Valdecuevas Rosé 2020 | ORO

