

PINNA FIDELIS Rosado Fermentado




Pinna fidelis
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
rosado fermentado en barrica

Ficha técnica

Vendimia: manual con selección de racimos.

Variedad: Tinta del País 100%.

Paso por barrica: variable en función de la añada, 4-10 meses (barricas de roble francés nuevas).

Grado: 13,5% Vol.

Elaboración especial de 6-10 barricas embotelladas en botellas numeradas.

Vendimia y elaboración

La vendimia se realiza de forma manual, seleccionando los mejores racimos en el momento óptimo de maduración. Una vez vendimiada y encubada la uva, el mosto maceró en frío con los hollejos durante unas 12 horas. El mosto obtenido de este sangrado se metió en barricas nuevas de roble francés, allí se realizó la fermentación alcohólica, y posteriormente se mantuvo en las mismas barricas durante 4-10 meses en función de la añada. Durante el periodo de crianza en barrica, permaneció en contacto con las lías, realizando el battonage (removido de las lías) y rellenado de las barricas, periódicamente. Finalmente se clarificó y se embotelló.

Ficha de Cata

Fase visual: rojo fresa, limpio, brillante y glicérico.

Fase olfativa: aroma de intensidad alta, fruta madura, tonos de madera y ligeros tostados.

Fase gustativa: buena acidez, potente y amable; redondo y complejo.

Recomendaciones de consumo

Se recomienda dejar reposar brevemente el vino en la copa para conseguir que el vino se abra y adquiera todo su potencial y complejidad.

Beber a unos 10°C.

Información del envasado

Envase: botella especial 75 cl.

Color: incolora.