



EL RESCATADO ROSADO

(VINO ECOLÓGICO)



AÑADA 2015

ROSADO

**VINO DE LA TIERRA DE
CASTILLA Y LEÓN**

VARIEDAD: PRIETO PICUDO

Tª DE SERVICIO 10 °C

CATA EN FASE VISUAL

Color rojo frambuesa. Limpio y brillante.

CATA EN FASE OLFATIVA

Frutas rojas silvestres y fondos de flores rojas.

CATA EN FASE GUSTATIVA

Seco, fresco, glicérico, muy amplio, equilibrado y persistente.

Elaborado con la técnica ancestral del “**madreo**”

VITICULTURA

Vino elaborado con la variedad autóctona **Prieto Picudo**, procedente de viñedos ECOLÓGICOS, únicos en el mundo, de más de 15 años de edad.

Conducción del viñedo en espaldera.

ELABORACIÓN

Premaceración en frío durante 24 h en depósitos de acero inoxidable.

Fermentación a Tª controlada.

Clarificado, estabilizado y filtrado.

ANALITICA

-Grado alcohólico: 14,50 % vol.

-Acidez Total (g/l.) tartárico: 5,94

-pH: 3,74

-Acidez Volátil (g/l) acético: 0,40

- SO2 Libre (mg/l): 8

-SO2 Total (mg/l): 75

-Azúcares residuales (g/l): 2

VENDIMIA

Manual, en cajas de 20 kg. Procesada en mesa de selección.