

EL GALLINERO ROSÉE 2021



PAGOS

Valdemonjas; Quintanilla de Arriba

SUELOS

Calizo de pH comprendidos entre 8 y 8,6, Suelos heterogéneos profundos de perfiles variados de texturas Francas permeables procedentes de arrastres de los cantiles circundantes, de margas con intercalaciones calcáreas y mega cristales de yeso, arenas y arcillas rojas profundas.

TERRUÑOS

El Gallinero, Quintanilla de Arriba (Va) 740-780m. Terruño plantado con orientación Este-Oeste de donde tomamos la uva carasol de los cantiles norte del Duero,

VIÑEDO

100% Tempranillo, Plantación de 1998, Espaldera N/S, Doble Cordón Royat.

AÑADA 2021 –EXCELENTE-

Año de pluviometría escasa pero bien repartida que junto a unas temperaturas moderadas nos dejaron una uva muy homogénea y compensada, IPT, polifenoles y color por encima de la media, sin duda una de nuestras mejores vendimias junto a 2019.

ELABORACIONES

Prensado directo ligero, inertizado para preservar desde un inicio, los aromas ligeros de una fermentación lenta. Clarificaciones a la luz de las lunas de invierno, Sulfitado (<30).

Embotellado mayo de 2022.

Producción 800 botellas de 75cl.

Alc.13,5º

NOTA DE CATA

Color: color rosa Flamenco brillante, intenso con ligeros reflejos violáceos. Una extracción de color casi perfecta que lo hace seductor sólo con mirarlo.

Nariz: Fruta roja y negra. Grosellas y arándanos no maduros del todo. Es muy difícil conseguir que la fruta negra aparezca en un vino rosado tan integrada y siendo acompañante de la fruta roja. Las dos juntas consiguen una nariz especial, incansable, sofisticada y sugerente.

Boca: duradera, con recuerdos de fruta roja y ligero recuerdo de fruta negra. Tiene una acidez media y equilibrada y una ligera tanicidad que le aporta una vida especial, le confiere una larga y duradera boca que muy pocos vinos rosados consiguen.

Maridaje: Salmón, Gamba roja de Dénia, Carabineros, Arroces y Carpaccios de atún y de ternera.

Temperatura de Servicio: 9-11ºC (y mantenerla).