

CARREDUEÑAS ROSADO 2013

VARIEDAD 100% tempranillo | **AREA PRODUCCION** Finca Carredueñas |
DENOMINACION DE ORIGEN Cigales | **RENDIMIENTO** 6.000 kg/ha. |
VENDIMIA manual

ELABORACIÓN

vendimia 12 de oct. de 2013
levaduras siembra
maceración 10 horas
clarificado
estabilizado
filtrado

SIN CRIANZA

embotellado Diciembre 2013
producción 60.000 bot. (75 cl.)

Contenido alcohol: 13,5% | **sulfuroso libre (mg/l.):** 35 | **ácido sulfuroso total (mg/l.):** 64 | **pH:** 3,73 | **acidez total (gr/l.):** 4,60 | **azúcar residual (gr/l.):** 1,03

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO SOBRE EL VINO

1º-Fase Visual: Color muy vivo, picota medio con ribete violáceo, limpio y muy brillante.

2º-Fase Olfativa: Franco, limpio e intenso. Nítidos frutales de zarzamora, cereza manzana verde, plátano y albaricoque, con elegantes florales de la gama de la violeta y ligeros anisados.

3º-Fase Gustativa: Fresco. Destaca un bien medido cuerpo, en perfecto equilibrio con una punta de acidez que da una excelente sensación de viveza. Tonos florales, nuevamente de violetas, de frutas rojas maduras y de manzana verde. Final elegante y de un agradable frescor, con retrogusto de fruta madura. Se recomienda una temperatura de consumo de 10º C. Ideal para acompañar pescados, quesos poco curados y embutidos ligeros.



ELEGIDO EL MEJOR DE LA DO CIGALES EN CATA CIEGA EN MAYO DE 2011
MEDALLA DE ORO TRES AÑOS SEGUIDOS EN CANNES MUNDIAL DU ROSES
DE FRANCIA MAYO 2011 -2012-2013
MEDALLA DE ORO EN BRUXELES -2013
91 puntos en guía PROENSA