



Almarina

Rosado Bobal

Cosecha:

Introducción Geográfica Protegida: Vino Tierra de Castilla.

Tipo:

Vino rosado varietal Bobal, procedente de nuevas plantaciones de viñedos cultivados entre 700 y 900 m de altitud.

Variedad:

Bobal (100%).

Vinificación:

Despallado y estrujado de la uva con protección de nitrógeno, maceración prefermentativa en frío con nieve carbónica a 10° C., durante 1-2 horas, realizando una extracción más selectiva de aromas y color en medio acuoso sin presencia de alcohol de la fermentación (sin cesión de sustancias tánicas y amargas).

Sangrad del mosto flor y posterior desfangado estático para fermentación en virgen en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y temperatura controlada a 14-15°C durante 10-15 días.

Trasiego y separación de las lias gruesas, para evitar la fermentación maloláctica, permaneciendo en contacto con las lias finas y batonage diario a 10 °C para la extracción de polisacáridos y manoproteínas que le aporten su volumen y untuosidad en boca.

Clarificación, filtración y embotellado en frío con protección de nitrógeno en todo el proceso para conservar el carbónico natural y las características aromáticas y gustativas.

Nota de cata:

Color rosáceo de capa media con tonalidades violáceas. Aroma varietal a fruta madura, con notas cítricas y tropicales. En boca se presenta fresco y equilibrado, con un paso suave y con un toque chispeante, con un final ligero donde en retonasal se nos muestra expresivo y muy frutoso.

Recomendaciones:

- Vino expresivo y aromático, muy fresco y fácil de beber para todo tipo de público.
- Ideal para degustar solo por su elegante finura y carácter varietal, también acompaña bien a aperitivos, ensaladas, y comidas suaves, pastas, verduras y pescados blancos.
- Temperatura de servicio y conservación entre 8° y 10°C.



DEHESA
El Carrascal