

VALENCISO

Rioja Alta

VALENCISO Rosado

Invierno y primavera fríos y lluviosos, y llegada tardía del calor estival. Las abundantes lluvias y el retraso climatológico nos obligaron a tirar muchos racimos para conseguir una maduración óptima. La humedad requirió un seguimiento constante para evitar mildiu y oídium. El tiempo en septiembre y octubre fue propicio.

VALENCISO Rosado

100% **tempranillo**, de nuestra finca Los Turcos, de Haro, vendimiado el 20 de octubre. Obtenido por **sangrado**, método que extrae mosto yema, el más fresco y frutal, tras unas pocas horas de contacto con las pieles de la uva. **Fermentó durante semanas sobre sus lías, a baja temperatura, y así permaneció hasta su embotellado.**

Esa fermentación lenta y el contacto con las lías enriqueció el vino. Crece en la copa, nos habla de su origen de **uvas solo tintas**, con el sabor y los matices del fino **tempranillo** norteño. Muy diferente de los habituales rosados de garnacha y viura, de encubado completo y sin sangrado.

Nariz elegante y sutil, de frutos rojos con la nota confitada de su larga permanencia en contacto con las lías, y regaliz de palo, muy fina. Una boca viva, alegre, plena,, muy persistente. Las notas frutales armonizan con la viveza, en un vino que sorprende. Rico, fresco, largo, muy sabroso.

Para sorprender y disfrutar en buena compañía, una brisa alegre llena de matices para la primavera y el verano.

Solo 3.000 botellas elaboradas.

