

## Viña en rosa 2021

### VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad  
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe  
Edad de viñedo: 13 años  
Altura: 400 metros smn  
Suelo: Arenoso aluvial con granito  
descompuesto

### ENOLOGÍA

Mourvèdre 85% - Grenache Blanc 15%  
6 000 botellas producidas  
Añejamiento: ninguno  
Terminado: Clarificado, estabilizado, doble filtrado.  
Levadura: Excellence STR

### SABORES DOMINANTES



Guayaba



Toronja



Flores  
Blancas



Lichi



Sandía



### PROCESO:

Una mezcla de Mourvèdre y Grenache Blanc con fermentación pelicular. El primero cosechado temprano en la temporada con el fin de aportar acidez y estructura en el paladar medio. Cofermentado en tanques de acero inoxidable, sin fermentación maloláctica, clarificado y con doble filtrado. Este vino muestra un punto intermedio entre frutas rojas y perfiles provenzales.

### NOTAS DEL VIÑEDO:

La temporada 2021 inició con un invierno frío y muy largo, con lluvias ligeras (alrededor de 180mm) que se extendieron hasta principios de marzo. La temperatura promedio se mantuvo debajo de los 20° C hasta finales de mayo lo cual ocasionó una brotación tardía y una temporada corta de maduración. Los rendimientos de la uva estuvieron debajo del promedio y los perfiles dominantes primarios disminuyeron en fruta y aumentaron en flores y especias.