

# Viña en Rosa 2020

## VIÑEDO ÚNICO

### Producido en propiedad

Francisco Zarco, Valle de Guadalupe

Edad de viñedo: 12 años

Altura: 400 metros smn

Suelo: Arenoso aluvial con granito descompuesto

## ENOLOGÍA

### Mourvedre 100%

6 000 botellas producidas

Añejoamiento: ninguno

Terminado: Clarificado, estabilizado, doble filtrado.

Levadura: IOC Be thiols

## SABORES DOMINANTES



Guayaba



Toronja



Flores Blancas



Lichi



Sandía

## PROCESO:

Un rosado hecho desde el viñedo. La uva se cosecha cerca de los 21 °Bx para priorizar la acidez y el perfil provençal. Se macera en tanque durante 8 horas y se prensa a intensidad media. Fermentación a 17 °C. La levadura y nutriente son seleccionados para generar aromas thiolicos (tropicales y cítricos). Se inhibe la FML con uso de temperatura y sulfitos y se realiza un doble filtrado antes de embotellar.

## NOTAS DE VIÑEDO:

2020 inició con una temporada de lluvias larga y fría (500 ml) seguida por una primavera e inicio de verano templados. El verano trajo temperaturas medias pero fue seguido de una ola de calor muy fuerte que aceleró la maduración de algunas de las variedades tardías y generó incendios fuertes en la región. Un verano templado permitió una retención de acidez fantástica que nos permitió buscar mayor maduración sin sacrificar frescura.

