

FICHA TÉCNICA

Le Rosé



Procedente de una única parcela, Le Rosé nace de una loma suave y soleada en el otero que divisa de frente y a lo lejos la línea del Duero. Sus suelos de arena fina predominantemente calcárea se rodean de cultivos y flores silvestres. Se elabora con tinto fino y albillo, a partes iguales, de viñas viejas de pie franco en cultivo ecológico. Tras la vendimia manual, los racimos se prensan directamente. Este rosado de ‘terroir’, delicado y fresco, fermenta y se cría en barricas nuevas de roble francés de 600l.

TIPO	Rosado de parcela
VARIEDADES	Tinto fino y albillo a partes iguales
VIÑEDO	Parcela única de viñas viejas de pie franco en cultivo ecológico
SUELO	Arena fina, predominantemente calcárea
ELABORACIÓN	Vendimia manual y prensado directo
FERMENTACIÓN Y CRIANZA	Fermenta y se cría en barricas nuevas de roble francés de 600 l
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Ribera del Duero