

ISABELINO ROSADO 2016

AFRUTADO Y GOLOSO

Mono varietal de Tempranillo que te envolverá de forma intensa en un remolino de frutos rojos, dulces y aromáticos expresando los aromas más nobles y elegantes de esta variedad autorizada de la D.O. Rueda.

VIÑEDO

La uva procede de un único viñedo propio de casi 30 años de edad ubicado en una meseta elevada. El terreno es pedregoso y pobre en materia orgánica, cualidades muy valoradas en la obtención de uva de calidad. Presenta afloraciones de caliza en las zonas altas.

VINIFICACIÓN

La uva se vendimia de forma mecánica durante la noche, aprovechando así las bajas temperaturas y evitando las oxidaciones provocadas por la presencia del sol. Al mismo tiempo nos acorta los tiempos de llegada a bodega, aumentando la calidad del mosto obtenido. En bodega se pasa por un intercambiador de frío con el objetivo de disminuir aún más su temperatura y se realiza una maceración en prensa de unas 6 horas aproximadamente. Con ello conseguimos una extracción y conservación óptima de aromas así como el color deseado. Posteriormente se prensa y el mosto yema se fermenta a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Crianza sobre su lía fina para potenciar su volumen en boca. Clarificación y estabilización por frío. Filtración previa al embotellado.

CATA

Color rosa vivo con matices frambuesa. En nariz es muy aromático y expresivo, mostrándonos aromas a frutas rojas (fresa, frambuesa y grosella) con un matiz dulce que nos recuerda a las gominolas. En boca es goloso, afrutado y fresco. Equilibrado entre el dulzor de los frutos rojos y la acidez, tiene un ligero final de cereza en retronal.

PREMIOS

Medallas de Oro: Premios Me Gusta (España 2014).

Medallas de Plata: Concurso Catavinum World Wine & Spirits Competition (2017, 2016), Concurso Mundial de Vino Rosado (Francia 2016), International Guide Wine (2015)

Medallas de Bronce: Concurso Wine & Spirit Competition One Wine One Day (2014), Guía Internacional Wine Guide.

Guías: 89 Puntos Guía Intervinos (2017), 88 Puntos Guía Peñín (2017), 88 Puntos Guía Sin Mala Uva (2017), 89.69 Puntos Guía Wine-Up (2016).

MARIDAJE

Marida a la perfección con platos ligeros elaborados con arroz, como puede ser la paella, o con pasta acompañada de una salsa de tomate o una salsa blanca. También es una excelente opción para acompañar platos de pescado o marisco así como carnes blancas, carnes ahumadas o quesos suaves. Su aroma dulce lo hace ideal para los postres.

FICHA TÉCNICA

Tipo De Vino: Rosado Joven

Variedad: 100 % Tempranillo

Grado Alcohólico: 13.5 %

Acidez Total: 5.0 g/l

Azúcar Reductores: 0.9 g/l

Temperatura Idónea de Servicio: 6-8 °C

