

# LA ZORRA

## rosada 2020



**Tipo de Vino:** Vino Rosado de lágrima.

**Varietades de Uva:** Rufete 100%

### Características de Elaboración:

Elegimos para hacer este vino cepas entre 60 y 70 años procedentes de diferentes pequeñas viñas del paraje de Valdeáguila, en el término de Garcibuey donde los suelos son de pizarra.

Vendimiamos la primera semana de septiembre a mano en cajas de 18 kg para evitar roturas y mosteos, siguiendo nuestro protocolo habitual.

Enfriamos la uva a 10°C en nuestra sala refrigerada y la encubamos despallada y estrujada tras paso por mesa de selección en depósito inox, del que vamos sangrando por gravedad simultáneamente a otro tanque, ambos con control de frío mediante camisas de agua glicolada.

Mantenemos el mosto rosado en depósito inox a 6°C durante 14 días para su desfangado por precipitación. Tras lo cual trasegamos el mosto limpio a 3 barricas francesas Boutes de 400 litros dispuestas en nuestra sala refrigerada donde hace la fermentación alcohólica de forma espontánea con su levadura indígena (no sembramos).

Finalizada la fermentación movemos las barricas a depósito y se estabiliza a 6°C durante un mes, tras lo cual se trasiega para su posterior filtrado y embotellado

Embotellado en diciembre de 2020, resultando **únicamente 1.446 botellas** bordelesas de 750 ml.

Temperatura de consumo: 8°C. Grado alcohólico: 12.5 % vol

### Notas de Cata:

Color: Rosa fresa tenue, piel de cebolla, brillante, nítido. Limpio

Aroma: Fruta roja de monte con un toque rústico, mineral, bollería, talco

Sabor: Entrada en boca glicérica y fresca. Muy amplio. Redondo, amable y fácil de beber y largo. Diferente, para sentarse con él a la mesa.

### Menciones históricas:

#### Inédito

Se presenta en caja de cartón de 12 botellas.

