

BODEGAS ZURBAL



Rosado

FASE VISUAL: Vino vestido de un atractivo color rosa grosella, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA: En olfacción directa se muestra expresivo, intenso y potente. Con marcado carácter afrutado (frutillos rojos, fresas y frambuesas), notas de golosina y sensaciones florales. En vía retronasal aparecen el afrutado y la frescura, de gran intensidad.

FASE GUSTATIVA: Se trata de un vino con ataque voluptuoso. Con un toque ácido que le confiere frescura y equilibrio. La sensación final es larga y frutosa.

FICHA DE ELABORACIÓN

Vino procedente de uvas cultivadas en nuestros viñedos de Briones.

Las variedades que lo componen son mayoritariamente tempranillo, con un pequeño porcentaje de garnacha.

El procedimiento de obtención del mosto, se realiza mediante la técnica del sangrado.

Tras unas horas de contacto del mosto con los hollejos para que adquiera color y aromas, se procede al “sangrado” de los depósitos. Una vez obtenida la cantidad de mosto deseada se “desfanga” para dejarlo limpio, de forma que los aromas fermentativos que se produzcan, sean francos y agradables.

Posteriormente se produce la fermentación a una temperatura controlada de 16°C.

Tras la fase fermentativa el vino se limpia y filtra, quedando listo para ser embotellado.