

SOLO CENTIFOLIA

GRADUACIÓN: 13,5% Vol.

VARIEDAD: Garnacha.

VENDIMIA

Segunda semana de Octubre.

VIÑEDOS

Selección de parcelas de 30 años de edad con suelos pardo-calizos pedregosos. Altitud comprendida entre 500 y 600 m.

ELABORACIÓN

Rosa "Centifolia" (rosa de cien hojas). Los rosales se colocan junto a las viñas a modo de testigo como prevención ante enfermedades criptogámicas.

Selección de viñedo, vendimia nocturna en un momento concreto de la maduración. El mosto escurrido por gravedad, macera en frío durante cuatro días con sus lías.

Desfangado estático durante 24 horas y fermentación en fase líquida a 16°C durante 10 días. Protección del mosto frente al oxígeno durante todo el proceso de elaboración.

CATA

Color: Rosa palo y litchi muy pálido, con tonalidades salmón, muy atractivo a primera vista.

Aroma: Sutil y delicado de alta intensidad que nos recuerda a frutas frescas tropicales combinado con un elegante aroma de pétalos de rosas.

Boca: Destaca su volumen y recuerdo a fruta roja fresca. Muy sutil y elegante en la entrada, perfecta armonía en su paso por boca, fresco y agradable con una sensación sedosa y persistente al final.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8° C



ARAGONESAS
BODEGAS/WINERY

<http://www.bodegasaragonesas.com>