



QUINTA NEGREDO

Quinta Negredo Rosado



Variedad... 100% Tempranillo.

Crianza... 5 meses en depósito sobre sus propias lías.

Color... color rosa salmón, con reflejos azulados.

Nariz... intensa gama aromática donde predominan las notas de fresa ácida y frambuesas acompañadas de notas de flor de acacia y con un final balsámico.

Boca... envolvente, con gran frescura, nos vuelve a recordar sabores de fresa ácida en retronasal, vino muy agradable que perdura en boca.

Elaboración... vendimia manual temprana donde buscamos una buena frescura y menos alcohol, sangrado del mosto de lágrima y ligera presión de las uvas, fermentación por medio de las levaduras propias del viñedo, crianza con sus propias lías durante 5 meses en depósito de acero con la aplicación de *batonnage* durante 3 meses. Leve filtrado y embotellado.

Según nuestro enólogo... “hemos apostado por un vino rosado porque creemos que el valle de Arlanza es una muy buena zona para elaborar este tipo de vinos debido a la maduración lenta de la uva, con una excelente madurez aromática”.

Nº botellas... 6.100 de 75cl