

IMPROMPTU ROSÉ

Vino Rosado de Guarda, D.O.P. Valencia.

Área de Producción Denominación de Origen Valencia. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad Pinot Noir 100%.

Vinificación Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos de pinot noir, con una densidad de plantación de 4.000 plantas por hectárea.

La uva se recolecta en cajas especiales de 15 Kg. cada una. Solamente se vendimia por la mañana para mantener una buena temperatura en la uva hasta la llegada a la bodega. Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica, manteniendo la uva 3 días a -10°C.

Seleccionamos caja por caja y procedemos al despalillado y estrujado. Posicionamos toda la pasta de uva resultante en un depósito de acero inoxidable con sistema refrigerante para someter a la uva a una maceración pelicular en frío (0°C) durante escasamente 2 horas.

A continuación pasamos la uva a la prensa neumática para realizar un ligero prensado de no más de 0.5 Bares. El mosto que se extrae de la prensa lo decantamos 24 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble americano de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura de 16°C. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su embotellado.



Notas de cata

Color	Elegante rosa salmón pálido.
Aroma	De intensidad alta con recuerdos a fruta roja y tropical con ligero fondo de vainilla sutil.
Sabor	Intenso, con buen volumen en boca y muy buena acidez, dejando un recuerdo de fruta roja con ligero toque láctico en el postgusto final.

Consejos para el consumidor Sírvese a 8-10°C. Cualquier precipitado que se pueda apreciar en el vino es natural, ya que intentamos elaborar el vino con la mínima filtración posible para poder apreciar al máximo toda su calidad.

BODEGAS HISPANOSUIZAS

Ctra. Nacional 322, km. 451'7
46357 El Pontón - Requena (Valencia)
TELS.: + 34 96 213 83 18
+ 34 661 89 42 00
FAX: + 34 96 213 83 18
WWW.BODEGASHISPANOSUIZAS.COM
INFO@BODEGASHISPANOSUIZAS.COM

IMPROMPTU ROSE

Vino Rosado de Guarda, D.O.P. Valencia.

Region Denominación de Origen Valencia. Continental climate influenced by the Mediterranean. Clay limestone soil.

Grape Variety 100% Pinot Noir.

Wine making A selection is made of the best grapes from our low yielding Pinot Noir vines, with a vine density of 4000 plants per hectare.

The grapes are collected in special boxes of 15kg. We only harvest in the morning in order to maintain the grapes at a low temperature until they get to the winery. Once at the winery the full boxes are put into fridges where the grapes are left for three days at a temperature of -10°C.

We make a case by case selection and then destem and crush the bunches of grapes. The resulting pulp is transferred to a refrigerated stainless steel tank where it is cold maceration on skins, 0°C, for about 2 hours. After this the grapes are transferred to the pneumatic press for a gentle pressing at no more than 0.5 bars. The must from the press is left to decant during 24 hours following which we only ferment the clean must in new American oak barrels, each one with a capacity of 400L, at a temperature of 16°C. When the fermentation has finished the wine is left on its lees until bottled.

Tasting Note

Color	Pale salmon pink.
Aroma	Pronounced aromas of red and tropical fruits with a subtle touch of vanilla.
Taste	Intense, mouth filling, good acidity with an after taste of red fruit and light dairy flavours.en el postgusto final.

Serving Suggestions Serve at a temperature of between 8-10°C.
Any small particles or fine sediment that may be found in this wine is completely natural as we have made the wine with the minimum filtration possible so that you can fully appreciate the quality of the wine.



BODEGAS HISPANCO+SUIZAS

Ctra. Nacional 322, km. 451'7
46357 El Pontón - Requena (Valencia)
TELS.: + 34 96 213 83 18
 + 34 661 89 42 00
FAX: + 34 96 213 83 18
WWW.BODEGASHISPANOSUIZAS.COM
INFO@BODEGASHISPANOSUIZAS.COM