

Vino Rosado Dulce Natural, D.O. Utiel-Requena.

- Área de Producción** Denominación de Origen Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.
- Variedad** Pinot Noir.
- Vinificación** Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos viejos de Pinot Noir.
- Sobre maduramos las uvas en el viña hasta conseguir más de 16°C.
- 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 5 días a -10°C.
- Sacamos la uva de la cámara y prensamos directamente a -10°C para poder concentrar el mosto resultante hasta más de 23°Bé. Fermentamos el mosto concentrado a una temperatura de 16°C durante más de 40 días hasta llegar a conseguir una parada de fermentación por bajada de temperatura a -2°C, resultando un alcohol de 13,5° y más de 100 g/l de azúcar residual natural.
- Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su filtración final.
- Notas de cata**
- Color** Rojo anaranjado pálido.
- Aroma** Intensidad aromática muy alta recordando a fruta tropical (piña) muy madura, con un fondo lácteo de fresas.
- Sabor** Impactante, con mucho peso de fruta madura sobre un fondo frutillas rojas, sensación dulce de caramelo de fresa con un muy buena acidez.
- Consejos para el consumidor** Sírvese a 2°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.



Pink Natural Sweet Wine, D.O.P. Utiel-Requena.

Region D.O.P. Utiel-Requena (Requena). Continental climate with Mediterranean influences. Chalky-Clay Soils

Variety Pinot Noir.

Wine Making We select the best grapes from strains of low production of our own old Pinot Noir vineyards. We over mature grapes in the vineyard to achieve more than 16°C.

The grapes are collected in special boxes, each one weighing 15kg. We only harvest in the morning in order to keep the grapes at an optimum temperature until they reach the winery. Once at the winery, the full boxes are placed in cold storage rooms for 3 days at a temperature of -10°C.

We remove grapes from the camera and directly press at -10°C to be able to focus the resulting wort to more than 23°Bé.

We ferment the must concentrate at a temperature of 16°C for more than 40 days to get a stop of fermentation for temperature down to -2 °C, resulting in an alcohol of 13.5° and more than 100 g/l of natural residual sugar.

Once fermentation is finished, it is kept on Lees until his final filtration.

Tasting Note

Colour	Red orange pale.
Aroma	Aromatic intensity very high reminiscent of tropical fruit (pineapple) very ripe, with a milk Fund of strawberries.
Taste	Shocking, heavy fruit matures on a background red strawberries, sweet sensation of caramel of strawberry with a good acidity.

Serving Suggestions Serve at 2°C. Any light sediment that may be present is natural as we have tried to make this wine with the minimum filtration possible in order to maximize the quality.

