

Ramírez de la Piscina Vino Rosado Joven (D.O.Ca. Rioja)



Variedad:

60% Viura y 40% Garnacha. Vendimiadas a mano.

Viñedos:

Ubicados en Abalos, San Vicente de la Sonsierra y Azofra, Rioja Alta. Suelo arcillo-calcáreo.

Vinificación:

Después de una cuidada clasificación de la uva en la mesa de selección, ésta se despallilla y pasa a un depósito donde sus granos se someten a maceración pelicular durante 24 horas, refrigerando toda la masa para evitar el inicio de una fermentación espontánea. Durante este tiempo se provoca un movimiento cuidadoso de la uva dentro del depósito por medio de unos pisones neumáticos que homogeneizan todo el conjunto.

Con este proceso, logramos extraer de la piel de la uva los componentes fenólicos y de color, que le dan al vino sus características afrutadas tanto en boca como en nariz.

Posteriormente, esta uva macerada pasa a la prensa neumática donde se extrae el mosto a una presión reducida, el cual es sometido a desfangado estático durante 24 horas, para a continuación, ser fermentado a temperatura controlada de 15° C, a fin de conservar los aromas característicos varietales y obtener un vino más fresco y afrutado.

La duración de la fermentación es de 12 a 14 días.

Nota de Cata:

Vino de color rosa pálido con algunos matices violetas. En nariz, se muestra afrutado con mezcla de aromas de frutos rojos frescos y hierba recién cortada. En boca, muestra un equilibrio entre acidez y alcohol, quedando una sensación de fruta madura fresca y agradable, ligeramente chispeante.

Maridaje:

Este vino es ideal para acompañar carnes blancas, pescados, aperitivos y barbacoas.

Servicio:

La temperatura óptima de servicio es de 8 a 10°C.