

Monte Gatún Rosé 2022

Monte Gatún sont nos vins de village qui proviennent de différentes parcelles de notre propre vignoble de Quel, sur les pentes de la montagne dont ils tiennent leur nom, la plus haute de la Sierra de Yerga. Dans ce cas, il s'agit d'un rosé saigné à partir de grenache et élevé pendant 5 mois sur ses lies en cuves d'acier inoxydable.



CEPAGE	100% Granache
VIGNOBLE	Yasa Centena. Sols sableux
VITICULTURE	Ecologique en processus de certification
RECOLTE	Vendange manuelle à mi-septembre, en caisses de 11kg. Sélection des grappes. Rendement moyen 6 000 kg/ha.
MILLESIME	2022 a été une année très chaude. Seulement les cépages adaptés au changement climatique comme le grenache, et avec une date de récolte précoce, ont pu maintenir l'acidité nécessaire pour un vin de ces caractéristiques.
VINIFICATION	Egrappage, mise en cuve et saignée, avec fermentation spontanée. Vieillessement de 5 mois sur ses lies en cuve d'acier inoxydable.
VIEILLISSEMENT	Vieilli pendant 5 mois avec ses lies en cuve d'acier inoxydable pour lui apporter de la complexité et du volume.
EMBOUTEILLAGE	Avril 2023
ANALYSE	Alc/vol:13,5% Ac.tot:4,4 g/l pH:3,57 SO2:82 mg/l
NOTE DE DEGUSTATION	Il a la fluidité et la qualité fruité d'un rosé de grenache, avec en bouche, la complexité et le volume que lui donne le vieillissement sur ses lies.
NOTES	Pas encore dégusté

Contient des sulfites-bouteilles de 0,75 cl