

Monte Gatún Rosado 2023

Monte Gatún son nuestros vinos de pueblo, vinos que provienen de diferentes parcelas de viñedo propio en Quel, en las laderas del monte que les da nombre, el mas alto de la Sierra de Yerga. En este caso, un rosado de sangrado de garnacha envejecido durante 5 meses con sus lias en depósito de inox.



VARIEDAD	100% Garnacha
VIÑEDO	Yasa Centena. Suelo arena.
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual a mediados de septiembre, en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 6.000 kg/ha
AÑADA	La añada 2023 se caracterizó por una sequía extrema y temperaturas muy elevadas. Dando lugar a una muy buena sanidad por la ausencia de humedad, acidez más baja y también a grandes calidades en los viñedos con maduraciones más lentas
VINIFICACIÓN	Despallado, encubado y sangrado, con fermentación espontanea. Crianza de 5 meses sobre sus lias en depósito de inox.
CRIANZA	Envejecido durante 5 meses con sus lias en depósito de inox para aportarle complejidad y volumen.
EMBOTELLADO	Abril 2024
ANÁLISIS	Alc/vol:13,5% Ac.tot:4,4 g/l pH:3,57 SO2:82 mg/l
NOTA DE CATA	Tiene la fluidez y la frutuosidad de un rosado de garnacha, con la complejidad y volumen en boca que le da la crianza sobre sus lias.
PUNTUACIONES	Sin puntuar todavía

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl