

ROSADO L'ALBA

Tipo de vino: Rosado.

Número de botellas: Aproximadamente 4000, según añada.

Variedad de la uva: Syrah.

Alcohol: 12,5°C.

Capacidad: 75 cl.

Elaboración: Recolección manual de las uvas a primera hora del día en cajas de 15kg. Como su nombre indica las uvas de este vino se recogen a primeras horas del "alba" para no perder esa frescura de la mañana y mantener el mosto a baja temperatura para que la extracción de color sea muy delicada. De esta forma los aromas y sabores del vino son lo mas frescos posibles para sorprender despues de observar el color rubí de este vino. Fermentación a baja temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable de 4000L de capacidad. Durante las primeras horas de encubado se hacen remontes manuales hasta conseguir el color deseado, una vez conseguido, se empieza a trasegar el mosto para el inicio de fermentación. Fermentado con levaduras seleccionadas para obtener toda la potencia de la variedad Syrah y las notas tan características de este vino.

Nota de Cata: Color rosa pálido con reflejos rubí, brillante y cristalino. Potente y expresiva nariz, fragante, con una complejidad aromática llena de fruta roja (fresa, frambuesa y grosella), con notas a hierba recién cortada y un elegante fondo lácteo propio de su juventud. En boca se muestra goloso, amplio, muy fresco y con un post-gusto largo y agradable, donde vuelven a parecer esos aromas con recuerdos frutales.

Temperatura de servicio: 7-9 °C.

Maridaje: Perfecto compañero para aperitivos, marisco tanto fresco como cocido, pizza, pastas con salsas suaves y arroces de mariscos o con pescado de bahía.

Premios:

Medalla de oro en el concurso de vinos "Radio Turismo 2009" de Madrid.
Premio Ciudad de Maia 2009 (Portugal).
Medalla de plata en el internacional "Wine Challenger Catavinum 2012" L'Alba de Faelo.

Menciones:

Guía Peñín desde el 2009.
Almanaque gastronómico de la Comunidad Valenciana 2008 y 2009.
Revista Sibaritas nº 77 de Abril de 2009.
Guía Intervinos 2009.

