



# TRASLASCUESTAS

## ROSADO FERMENTADO EN BARRICA



**VARIEDAD:** 100% Tinta fina

**ELABORACIÓN:** Se seleccionan las mejores uvas y con menor rendimiento persiguiendo la perfecta maduración. Después, tras un encubado de un día a bajas temperaturas, sangramos, obteniendo un mosto robusto que pueda aguantar los envites del oxígeno, en su fermentación lenta y pausada. Esta se realiza en barricas nuevas de Roble Americano con tostados poco profundos para que no sean demasiado dominantes pero nos aporten su complejidad.

En estas barricas fermentan aproximadamente durante 25 días, hasta que agotan los azúcares. A partir de este momento bastonearemos cada dos días para poner en suspensión las partes sólidas (lías), obteniendo así su esencia, con esa parte terrosa que encontramos en el vino. Al mismo tiempo, engordan nuestro caldo dotándole de una potente grasa que le hará sedoso en boca.

A los 45 días, sin trasegar, sacaremos las barricas a la calle con el fin de que pase el año nuevo al ras, con el frío y duro invierno de Castilla. Así se limpiarán y evitaremos que el oxígeno maderice en exceso.

### CATA

**COLOR:** Cereza pálido, con destellos rosados y brillantes, de lágrima densa.

**AROMA:** Nariz intensa, bastante expresiva, dulce y golosa. Destaca la expresión frutal (roja madura, fruta escarchada) con claros toques a caramelo, toffe y ligeras notas ahumadas y mantecosas de su paso por la madera presentes, pero sin esconder la fruta madura.

**BOCA:** Potente, con estructura media compensada con la acidez de la potencia frutal, notas lácteas, cierta astringencia y suave amargor y sensación de recuerdos de yogur de frutos del bosque. Paso largo, untuoso, con un final amargo y con los recuerdos ahumados de la nariz en el postgusto. Un rosado atípico en el que su paso por barrica no resulta un obstáculo para apreciar la calidad de la materia prima.

**FORMATO:** Botellas de 750ml.

**CAJAS:** Caja de cartón de 12 botellas.

**SERVICIO:** 10-12°C.