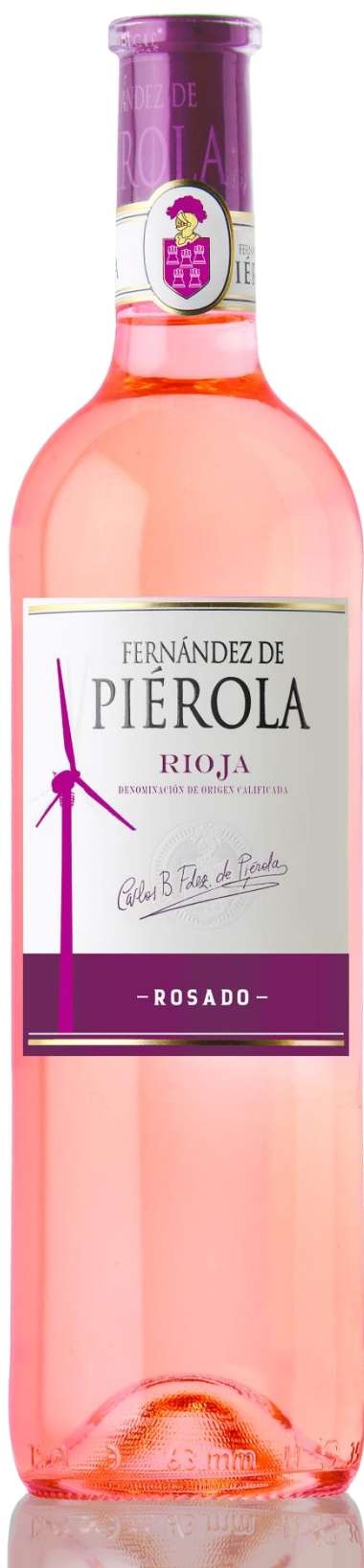




FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

ROSADO



VARIEDAD: 100% Tempranillo

ELABORACIÓN: Seleccionamos las parcelas de Moreda con menor rendimiento persiguiendo la perfecta maduración de las uvas. La vendimia se realiza de forma manual en pequeños remolques, que una vez en bodega son despallados y enviados directamente a prensa para reducir al máximo el tiempo de maceración, obteniendo así un mosto delicado, con muy poco color y muy fresco en nariz. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14 a 16 °C) de forma muy lenta y pausada.

Una vez agotados los azúcares, realizamos un trasiego para eliminar las borras o lisa gruesas dejando en suspensión las lías finas, con la finalidad de proteger el vino de las oxidaciones e incrementar el volumen por la crianza sobre lías.

Por último, clarificamos el vino de forma ligera, para respetar al máximo la tipicidad y expresión del terruño.

CATA

COLOR: Salmón, con reflejos rosados, brillante y limpio.

AROMA: Nariz intensa y expresiva. Destacan los aromas varietales de fruta roja fresca con notas florales, de pastelería y minerales.

BOCA: Seco, con equilibrio entre fruta y acidez, muy redondo y graso debido al trabajo con las lías. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final.

FORMATO: Botellas de 750ml.

CAJAS: Cajas de cartón de 6 botellas

SERVICIO: 10-12°C.