

*Añada de **altas temperaturas y escasas precipitaciones** lo que ha provocado bayas pequeñas, que incide directamente en el aumento de la intensidad de color de los vinos. Buena sanidad en los viñedos lo que ha permitido a viticultores y bodegas escalar la recolección de la uva en función del vino a elaborar.*

LOS VINOS DE LA COSECHA 2022 "MUY BUENA"

Vinos **blancos y rosados** caracterizados por una relevante **intensidad aromática y por una gran frescura**. Ideales para conjugar con breves y medias estancias en barricas que puedan aportar mayor complejidad aromática y estructura gustativa.

En cuanto a los vinos tintos, volveremos a encontrarnos con vinos cálidos, muy estructurados y complejos aromáticamente. Ideales para combinar con cortas, medias y largas estancias en barricas.

Uno de los rosados más **inusuales** de la Ribera del Duero

- 100% Tempranillo. Viñedo de San Juan de Monte (Burgos)
- Viñas de 20 años, a 910 metros de altitud
- Vendimia manual cajas de 14 Kg.
- Sangrado natural. Rosado "de lágrima"
- Fermentación en barricas de roble francés de 225 litros
- Crianza sobre lías y "batonnage"
- Producción limitada: 2.349 botellas
- Consumo entre 8 a 10º
- Graduación Alcohólica: 14,5º
- Acidez total: 5,8 gr/l
- Botella borgoña de vidrio reciclado.

NOTAS DE CATA

- De color rosa frambuesa claro. Limpio y brillante
- Aromático, floral y frutado: rosas combinadas con grosellas rojas y con un toque cítrico amargo de piel de naranja y bergamota. En el fondo clavo, pimienta rosa y menta, conjugadas con hierbas del campo.
- Su boca es fresca, expresiva, compleja y larga. Más estructurada que otros rosados de su categoría debido a su fermentación en barrica y criado sobre lías. Buen equilibrio entre alcohol, acidez y tanino, resultando amable, potente y largo en boca. Final denso, balsámico y refrescante.

MARIDAJE

- Solo, de aperitivo o a media tarde.
- Embutidos de cerdo sin pimentón (salchichón ibérico, fuet, mortadela de Bolonia, bresaola, salchichas blancas como las de Baviera, butifarras, blanquets, longanizas). Jamón Ibérico.
- Platos con salsa de tomate (pasta, arroz, albóndigas, bacalao con tomate, lasaña, pizza).
- Pescados azules: sardinas, caballas, atún de almadraba, cazón, pez espada, anchoas, rodaballo, besugo.
- Cocinas exóticas ligeras: Asia, Tailandia, México, Perú, Chile.
- Postres que contengan con frutos rojos como el cheesecake, las pavlovas, los macarons, los cupcakes, las panna cottas con frutos rojos.



INUSUAL

