



# Pagos de Anguix

## El Rosado 2023

### Vibrant i seductor

Vi Rosat DO Ribera del Duero

Pagos de Anguix Rosado és un vi d'intensitat captivadora, tenyit amb tonalitats violàcies que desperten els sentits. Es compona de les varietats tinto fino i albillo mayor, oferint-nos una versió particularment elaborada de l'històric *clarete*.

Atractiu i llampant a la vista, en copa s'aprecia la seva densitat i revela un aroma embriagador de fruits del bosc i maduixa àcida, amb subtils matisos de fruita amb os. A la boca, la seva untuositat s'entrellaça amb una acidesa vibrant, embolicant el paladar. Suau i rodó, deixa un postgust prolongat i summament plaent de fruits vermells.

#### DETALLS TÈCNICS

**Varietat** 60% Tinto Fino i 40% Albillo Mayor

**Alçada de la vinya** 850 m sobre el nivell del mar

**Sòls** Pedregosos sobre un fons argil-lo-calcaris

**Portaampelt** 110 Richter

**Edat de la vinya** 20 a 30 anys

**Conducció** Cordó Royat

**Marc de plantació** 2.500 peus per Ha

**Rendiment** 6.000 kg/Ha

**Verema manual**

**Data d'inici de verema** 27 de setembre de 2023

**Criança i tipus de roure** 3 mesos  
20% en bótes noves de roure francès i 80% en dipòsits d'acer inoxidable

**Data d'embotellament** Gener de 2024

**Temps en ampolla** -

**Nombre d'ampolles** 10.660 ampolles de 75 cl

**Grau alcohòlic** 13%

**Sucre residual** < 1,7 g/l

**ATT** 5,1 g/l

**PH** 3,3

**Temperatura de servei** 6 °C