



Pagos de Anguix

El Rosado 2025

Vibrant i seductor

Vi rosat DO Ribera del Duero
Viticultura ecològica



Pagos de Anguix Rosat és un vi d'intensitat captivadora. Elaborat exclusivament a partir de tempranillo, ofereix una interpretació moderna i precisa del rosat de la Ribera del Duero, on la puresa varietal es tradueix en frescor, expressió fruitosa i elegància.

D'atractiu color rosa pàl·lid, brillant i amb bona densitat, que anticipa el seu caràcter envoltant. En nas desplega una àmplia expressió aromàtica amb notes de fruits del bosc, cirera vermella i maduixa àcida, acompanyades de delicats matisos florals de pètals de rosa i de fruita d'os. En boca combina una frescor cruixent amb una textura untuosa i sucosa. El pas és suau i equilibrat, amb una acidesa ben integrada que aporta dinamisme i allarga el recorregut. Final llarg i expressiu, amb un retrogust fruitós que prolonga el plaer del tast.

DETALLS TÈCNICS

Varietats 100% tempranillo

Alçada de la vinya 826 m sobre el nivell del mar

Sòls Franc-argilós sobre fons calcari

Portaempelt 110 Richter

Edat de la vinya 20 a 30 anys

Conducció Cordó Royat

Marc de plantació 2.500 ceps/ha

Rendiment 5.100 kg/ha

Verema manual

Criança Sense criança.
Procedent de sagnat després d'una maceració de poques hores

Data d'inici de verema 25 de setembre de 2025

Data d'embotellament Març de 2026

Nombre d'ampolles 4.250 ampolles de 75 cl

Graduació alcohòlica 13,5% vol.

Sucre residual < 2 g/l

ATT 5,5 g/l

pH 3,32