

EL ROSADO

A la propietat Pagos de Anguix, situada a més de 850 metres de altura, just al cor de la Ribera de Duero, neix aquest rosat magnífic elaborat amb les varietats Tinto Fino i Albillo Mayor.

La curiosa elaboració fa d'aquest vi un rosat de la Ribera amb caràcter propi i singular. S'ha fermentat i realitzat una criança de tres mesos en bariques de roure i és el primer vi ecològic de Pagos de Anguix.

Té un color rosa atractiu, propi d'un vi jove.

Inicialment, la seva aroma mostra notes de fruites vermelles i d'os, així com tocs d'almívar y de mel, tot plegat embolcallat d'un atractiu fons floral i balsàmic.

Al paladar sorprèn per la seva acidesa mineral refrescant que exalta la seva vivacitat. Golós i opulent a l'hora, el seu pas per boca es mostra ampli, complex i equilibrat. Tota la seva riquesa aromàtica apareix de nou omplint el paladar de fruites madures assaonades per les carícies sedoses que proporciona la seva textura refrescant.

Un rosat de gran personalitat que expressa tota la riquesa del patrimoni vitícola d'Anguix.



TIPUS DE VI

Vi rosat

D.O. Ribera de Duero

TIPUS DE SÒLS

Pedregosos sobre un fons argilós-calcari

VARIETATS

Tinto Fino i Albillo Mayor

PORTA-EMPELT

110 Richter

DENSITAT DE PLANTACIÓ

3000 peus per ha

CONDUCCIÓ

*Cordon Royat (Tinto Fino)
i vas (Albillo Mayor)*

EDAT DE LA VINYA

Entre 20 i 30 anys

CRIANÇA

3 mesos en bariques noves de roure

GRADUACIÓ

13,5 %

TEMPERATURA DE SERVEI

6 °C