

EL ROSADO

En la propiedad Pagos de Anguix, situada a más de 850 metros de altura, justo en el corazón de la Ribera de Duero, nace este magnífico rosado elaborado con las variedades Tinto Fino y Albillo Mayor.

La cuidadosa elaboración hace de este vino un rosado ribereño con carácter propio y singular. Ha sido fermentado y criado durante tres meses en barricas de roble y es el primer vino ecológico de Pagos de Anguix.

Es de un atractivo color rosa propio de un vino joven.

Inicialmente, su aroma nos muestra notas de frutos rojos y de hueso, así como toques de almíbar y de miel, todo ello acompañado de un atractivo fondo floral y balsámico.

En el paladar sorprende por su refrescante acidez mineral que exalta toda su viveza. Goloso y opulento a la vez, su paso por boca se muestra amplio, complejo y equilibrado. Toda su riqueza aromática reaparece llenando el paladar de frutas maduras aderezadas por las caricias sedosas que su refrescante textura proporciona.

Un rosado de gran personalidad que expresa toda la riqueza del patrimonio vitícola de Anguix.



TIPO DE VINO

Vino rosado
D.O. Ribera de Duero

TIPO DE SUELO

Suelos pedregosos sobre un fondo arcillo-calcáreo

VARIEDAD

Tinto Fino y Albillo Mayor

PORTAINJERTO

110 Richter

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

3000 pies por ha

CONDUCCIÓN

Cordon Royat (Tinto Fino) y vaso (Albillo Mayor)

EDAD DEL VIÑEDO

Entre 20 y 30 años

CRIANZA

3 meses en barricas nuevas de roble

GRADUACIÓN

13,5 %

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 °C