

PINCERNA ROSADO

VARIETADES 100% Prieto Picudo
AÑADA 2019

GRADO ALCOHÓLICO 13%
ACIDEZ TOTAL 5,59 g/l
PH 3,22

LOGÍSTICA Cajas de 6 - 750ml.
CÓDIGO EAN 8437021630022

VITICULTURA Y ENOLOGÍA En este vino la uva procede habitualmente de tres zonas bien diferenciadas: una en el norte de la denominación, en el valle de Villacalbiel, con una altitud de 800 metros y unos suelos franco-arenosos con algo de contenido en arcillas y un ph especialmente bajo, lo que implica que la viña es una superviviente; también de otra zona del sur, Gordoncillo, localidad bien conocida por su tradición en la viticultura. Los suelos son de composición franco-arcillosa en su mayoría con algo de arena y con gran cantidad de canto rodado con altitud de 740 metros; y por último, también al sur, la zona de Grajal de Campos con suelos muy fértiles y ricos en nutrientes, situada a 800 metros de altitud.

Las formaciones de plantación son muy diversas, espaldera en las dos zonas del sur y vaso y rastrera en la zona norte. Al mezclar las tres zonas, existe una ventaja muy importante ya que se pueden elegir los porcentajes dependiendo de cómo sea la añada. Por ejemplo, en años más cálidos se aumenta la proporción de la zona norte y más altitud, y en años fríos se escoge más del sur.

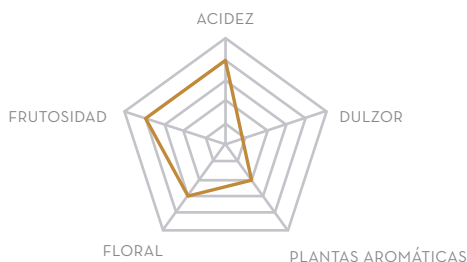
Siempre que es posible se realiza una vendimia nocturna, para aprovechar el frío natural, llegando la uva a primeras horas de la mañana a bajas temperaturas. A continuación, se procesa esta uva que se despallilla y se estruja, dirigiéndola a un depósito con un sistema para enfriar aún más donde permanece algunas horas de maceración hasta conseguir el color deseado. El objetivo principal es evitar cualquier tipo de oxidación y evitar así perder el mínimo compuesto aromático.

El mosto es sangrado por gravedad y se dirige a otro depósito para que decante durante 24 horas, siempre sin romper esta cadena de frío. Pasadas estas 24 horas nos quedamos solo con el mosto limpio y es lo que fermenta en depósitos a temperatura controlada de 14°C.

NOTAS DE CATA Color rojo fucsia, muy atractivo y vivo. En nariz encontramos un mar de aromas en movimiento. Comienza por una fresa salvaje y frambuesa, mezclado con frutas de hueso, como albaricoque y hueso de melocotón. También encontramos aromas florales como magnolia. En boca sorprende su equilibrio y su frescura a la vez que nos invita a tomar una segunda copa.

MARIDAJE Marida muy bien con el atardecer en una terraza, y si nos entra un poquito de hambre, estaría bien un poquito de carpaccio de bacalao, una ensalada con salmón o un tartar de atún rojo. Y ya puestos a pedir, por qué no una ensalada de legumbres con carabineros o un buen pulpo a la brasa.

TEMPERATURA Temperatura recomendada: 10°C



VMF PALLET: 28 cajas /capa - 140 cajas por pallet
EURO PALLET: 21 cajas /capa - 105 cajas por pallet

