

Rosa Rivero 2017



- Tipo de Vino: Tinto
- Zona de Producción: Valdeorras
- Cosecha: 2017
- Variedades de uva empleada: 100 % Mencía
- Tipo de botella: Bordelesa
- Formatos: 75 cl.

Datos Analíticos

- Grado alcohólico: 14 % Vol.
- Acidez Volátil: 0,55
- Acidez Total: 5,25 g/l
- SO₂ Libre/Total: 25/95
- pH: 3,65

Características Elaboración

Rosa Rivero es un vino de finca procedente de la parcela Valdemiotto a unos 500 mtrs de altitud.

Bancales donde predominan los suelos pizarrosos.

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica y en depósito 72 horas previas a la fermentación alcohólica. Despalillado y no estrujado de la uva para favorecer los aromas primarios.

Fermentación con levadura autóctona.

Crianza en bodega de roble francés 12 meses .

Datos de la Cosecha

La vendimia 2017 fue la más temprana de la historia en Valdeorras, última semana de agosto, con bajos rendimientos debido a las heladas de primavera, todo esto tuvo un efecto favorable en la calidad y la sanidad dando vinos frescos , aromáticos y atlánticos.

Notas de Cata

Rojo picota con bordes granates.

Intensidad aromática alta, rico en expresión frutal y mineral, fondo tostado de madera y fruta madura. Boca sabrosa, taninos muy maduros y adecuada acidez, recuerdos de racimos maduros, y hollejos. Largo y elegante.

Perfecto acompañante para la dieta mediterránea y productos de la zona como el botillo, embutidos, guisos...

Temperatura de servicio 16°C