

ROSADO GARNACHA DE LÁGRIMA FERMENTADO EN BARRICA 2010

Albret

PREMIOS

International Wine & Spirit Competition 2011. SILVER BEST IN CLASS

Garnacha tinta 100%



Atractivo color rosa con llamativos reflejos púrpuras.

Destacan los aromas florales como las rosas y flores blancas, entrelazados con elegantes notas frutales de fresas, frambuesas y lichis, adornados por matices balsámicos de romero y eucalipto, que le otorgan gran complejidad y persistencia.



Su paso por la boca, nos ensalza su elegancia y sutileza. Su aterciopelado tacto, se funde con la increíble explosión de fruta en el paladar, lo que aporta al conjunto una gran viveza y un interesante, agradable y persistente retrogusto. Destaca su perfecta armonía con la barrica. El buen trabajo realizado sobre sus lías refuerza su equilibrio y amplitud.

Ensaladas, Pastas y arroces, Verduras, Embutidos, Carnes blancas, Pescados y mariscos



VIÑEDO Y VENDIMIA

Parcela "San Nicolas" de Finca Albret, Septiembre de 2010.

ELABORACIÓN

Una vez realizada su recolección, se procede a una maceración pelicular controlada a 8°C, durante 30 horas. Se obtuvo un mosto por el método de sangrado por gravedad, con los aromas, sabor y color óptimos, que se fermentó en barrica de roble de segundo uso.

CRIANZA

Finalmente se procedió a una crianza sobre sus lías en barricas de roble francés de 225L, con frecuentes battonages durante 4 meses.

PRODUCCION

50 barricas de 225 Litros de las que se han obtenido 12.000 botellas

FECHA OPTIMA DE CONSUMO

2011 y 2012

SERVICIO RECOMENDADO

10 - 12°C

