

BLANEO ROSÉ

Blaneo Rosé se elabora con una selección de uvas, tanto en campo como en bodega, procedentes de viñas viejas de garnacha cultivadas en vaso y de muy bajo rendimiento ubicadas en la Baja Montaña. La edad media de estas viñas es de 70 años y son las mismas con las que elaboramos nuestro Blaneo Garnacha. Estos viñedos son viñedos de altura, de zona fría e influencia pirenaica y atlántica, lo que aporta un extra de frescor y acidez, y al pertenecer a la bodega, son controladas y cuidadas a diario por los trabajadores de la misma.

Edición Limitada: < 8.000 botellas

VARIEDAD

100% garnacha.

ELABORACIÓN

La uva garnacha se recoge en su punto óptimo de maduración, primando en este caso el potencial aromático y el frescor que permita una obtención de un atractivo color. Esta labor se realiza por la noche aprovechando las bajas temperaturas, y se transporta rápidamente a la bodega para evitar su maceración. El sangrado de los depósitos se realiza inmediatamente para obtener el mosto lágrima. A continuación, el mosto fermenta lentamente a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 20 días, permaneciendo durante dos meses en contacto con sus lías tras la fermentación alcohólica. Finalmente, el vino se clarifica antes del embotellado.

NOTA DE CATA

VISTA: Color ligeramente rosado con tonos asalmonados, pálido, brillante y atractivo.

NARIZ: El aroma es limpio con flores blancas y frutas amarillas. Limpio e intenso.

BOCA: Entrada viva y fresca, plena. Es un vino bien armado, alegre, de paso fácil. La acidez es equilibrada, intensa y el final de boca es largo, afrutado y persistente.

Origen: D.O. Navarra.

Tipo de vino: Rosado.

Grado Alcohólico: 13,5 % vol.

Temperatura de Servicio: 8°C-10°C.

Guarda Potencial: 1 año.

Alérgenos: Contiene sulfitos

