

Est. 1989

ALTÚN

3ª GENERACIÓN DE VITICULTORES

Vino de Pueblo

ALTÚN ROSÉ

Tempranillo de Altura

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua.

Variedad: 100% Tempranillo **Producción:** 11.000 Botellas.

“LA BÚSQUEDA DEL FRESCOR, NOS LLEVÓ A SELECCIONAR ESTAS 6 PARCELAS DE MÁS ALTURA DONDE LAS NOCHES FRIAS Y EL CIERZO (FUERTE VIENTO FRESCO Y SECO) LAS HACE ÚNICAS.”

PARCELAS

Altún Rosé procede de seis parcelas, cuidadosamente escogidas, ubicadas en Laguardia y San Vicente de la Sonsierra, a una altitud entre 550 y 650 metros. Viñedos cultivados en vaso, mayoritariamente en laderas, y de clima atlántico con influencia mediterránea.

ELABORACIÓN

Somos meros transmisores, tratamos de respetar al máximo los procesos naturales de la fermentación, con una intervención comedida, para crear un vino auténtico, que refleje el origen.

Hacemos una vendimia manual para mimar al máximo la fruta, y después de un suave prensado, el 50% del mosto flor realiza la fermentación alcohólica en barricas de roble francés a 16°C durante 20-30 días.

Finalmente permanece 3 meses sobre lías en depósito, lo que aporta al vino una complejidad y carnosidad muy característica.

CATA

Color rosa pálido. Elegante.

Complejo e intenso, destacando aromas de pomelo, notas cítricas, flor blanca y algunos matices especiados.

En boca fresco, con buena acidez, y a su vez carnoso debido al trabajo realizado sobre sus lías.

Tº de servicio recomendada: 12°C

Copa recomendada: Riedel veritas shiraz new world (o similar)

