
Santa Cruz de Alpera Rosado



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Almansa.

SUB-ZONA

Parajes de la "Casa don Pedro"

VARIEDAD DE UVA

Syrah (100%).

COLOR

Limpio y brillante, buena lágrima, de ligero color rosa salmón.

BOUQUET

Intensidad media-alta, con mucha fruta roja, se percibe un aroma a yogurt de fresa junto a esos recuerdos de gominolas de fresas y frambuesas.

BOCA

De entrada dulce, fresco y equilibrado con una persistencia media, fácil de beber con carácter frutal.

MARIDAJE Y CONSUMO

Ideal para acompañar arroces, paellas y mariscos.

TEMPERATURA Y CONSUMO ÓPTIMO

Recomendamos consumir este vino joven en los dos años posteriores a su cosecha siendo la temperatura de servicio óptimo en 8°C.

VIÑEDOS

Los viñedos para la elaboración de nuestros embotellados son estrictamente seleccionados por nuestro equipo técnico, edad, bajo rendimiento y sanidad del viñedo a si como parámetros físico-químicos de la uva son directrices en la búsqueda de la máxima calidad.

ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de la variedad Syrah, la vendimia es mecanizada y nocturna, el motivo no es otro de que la uva llegue lo más fría posible a la bodega, evitando la luz y las altas temperatura protegemos el mosto frente a oxidaciones.

La temperatura de fermentación estuvo alrededor de 16°C, esta baja temperatura de fermentación hace una mayor producción de aromas, alargando la fermentación hasta los 25 días.

La peculiaridad de esta elaboración es el empleo de trozos de madera de cerezo fresca que dan al vino un mayor dulzor en boca y un complejidad en la fruta percibida en nariz.

Terminando el proceso con una ligera clarificación y estabilización. El paso último antes de su embotellado fue una filtración amicrobica para preservar todas sus características organolépticas.