



Muñarrate Rosado

La vivacidad de un gran rosado joven. Aromas florales y de frutas rojas, muy sabroso en boca.

Variedad: Garnacha
Suelo: Arcillo calcáreo
Edad viñedo: 30 años
Fecha Vendimia: Mediados de Octubre
Vendimia: Manual

Elaboración: La vendimia se realiza a primera hora de la mañana, cuando las temperaturas aún son bajas. En bodega se realiza un suave despalillado y estrujado de la uva, al que le sigue una maceración de 72 horas hasta obtener el color deseado, tiempo en el que no se añade gas sulfuroso ni se remonta el depósito para así obtener un mosto limpio sin necesidad de desfangar. Pasadas estas horas se sangra el mosto rosado, comenzando la fermentación a una temperatura de 16º C. La fermentación dura casi un mes tras la cual se trasiega y sulfita el vino.

Notas de Cata: Color brillante de tonalidad salmón de capa media, incluso algo cebolla, muy agradable y refrescante.

Nariz: Aromas frescos, la primera impresión es de matices a hierbas aromáticas, floral con recuerdos incluso a raíces dulces. Fondos de fresa, muy amable e intenso.

Boca: En el ataque es completo y fresco pero amable y sabroso. Con mucha fruta, fresas, grosella roja, fruta de la pasión. En el retronasal es largo, ligero, pero profundo en los últimos sabores.

Solabal

Bodega y Viñedos Solabal

Camino San Bartolomé, 6 26339 Ábalos (La Rioja) Tel.: +34 941 334 492 www.solabal.es