

EYA ROSADO 2021



Tipo de vino:

Vino rosado joven
13 % Alc.



Añada:

2021.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

15.000 botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

100 % Monastrell.



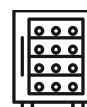
Vendimia:

Vendimia manual a finales de Agosto 2021 en cajas de 250 kg.



Caja:

Caja vertical de 6 botellas de 750 cl.



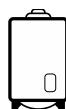
Conservación:

Entre 8 y 10 °C.



Suelos:

Viñedos entre 20 y 30 años del paraje Sierra del Carche, con suelos franco-arenosos y arcillosos de cubierta caliza.



Vinificación:

Maceración en frío en depósito de acero inoxidable durante 2-3 horas, sangrado del mosto flor, clarificación y fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable de 10.000 litros a temperatura máxima de 15°C.



Crianza:

Sin crianza



Nota de cata:

Aspecto: Luminoso color rosado pálido, debido al breve tiempo de maceración del mosto con las pieles antes de su sangrado

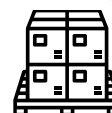
Nariz: Se siente fresca cítrica acompañada de notas florales blancas, peras, fresas ácidas, grosellas y albaricoques.

Boca: Ligero y agradable paso en boca. Muy buen equilibrio entre acidez y su carácter frutal que le aporta redondez. Final medio y refrescante que invita a continuar disfrutando de su delicadeza. Ideal para acompañar ensaladas, arroces, mariscos y pescados a la plancha. Y por supuesto para copear, picar y lo que surja!



Certificados:

Certificado ecológico
Certificado Vegano



Paletización

*Palet 120x80 cm:
125 cajas x 6 bot.

Peso 1.050 kg
Altura 185 cm

*Palet 120x 100 cm:
140 cajas x 6 bot.

Peso 1.176 kg
Altura 185 cm

