

## EYA ROSADO 2022



### Tipo de vino:

Vino rosado joven  
17% Alc.



### Añada:

2022



### Localización:

D.O.P JUMILLA.



### Producción:

15.000 botellas de 750 cl.



### Tipos de uva:

100 % Monastrell.



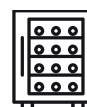
### Vendimia:

Vendimia manual a finales de Agosto 2022 en cajas de 250 kg.



### Caja:

Caja vertical de 6 botellas de 750 cl.



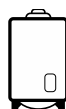
### Conservación:

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

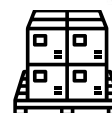
**Nariz:** Se siente fresca cítrica acompañada de notas florales blancas, peras, fresas ácidas, grosellas y albaricoques.

**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!



### Premios y puntos:

James Suckling: 90 p.



### 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



### Certificados:

Certificado ecológico

Certificado Vegano

