

Rosé



ROSÉ

Vino rosado de guarda

ZONA VITÍCOLA

Sin D.O. zona Manchuela

VARIEDAD

Bobal 100%

SUELOS Y VIÑEDO

Viñedos de agricultura sostenible, basada en el respeto y el sentido común. Vino de la parcela de la Hazilla Norte, cultivado por Sergio en seco y en vaso. Cepas de unos 30 años de edad de la variedad Bobal, sobre suelos profundos, pobres y arcillo-calcáreos.

ELABORACIÓN

Se trata de una elaboración artesanal y de mínima intervención. Vendimia manual en cajas que permite la selección de los racimos en el campo y posteriormente el refrigerado de la uva a 8°C. El encubado se realiza en pequeños depósitos de 50 hL donde realiza una maceración prefermentativa de unas 8 horas. Se realiza el prensado suave en una prensa vertical. La fermentación se lleva a cabo a baja temperatura, sin fermentación maloláctica. Final de fermentación con duelas y posterior crianza de 3 meses sobre sus lías. Finalmente, tras una pequeña filtración, el vino pasará a ser embotellado. Al ser una elaboración sin clarificación ni estabilización por frío, pueden aparecer sedimentos en la botella.

¿POR QUÉ GRATIAS?

...gratias nace como un agradecimiento a todas las personas que nos han ayudado en nuestras vidas enológicas a hacer realidad nuestro sueño: elaborar nuestro propio vino. Todos son familia, amigos, compañeros, profesores, maestros..., de los cuales tenemos recuerdos muy importantes y valiosos.

VINO ÉTICO

Significa para nosotros elaborar un vino que se cultiva, se elabora y se vende, desde el respeto, la honestidad, la felicidad y la ilusión de los que trabajan con nosotros y de los que consumirán el vino.

Desarrollamos un proyecto responsable, consciente y respetuoso con lo social y el medio ambiente.

¿POR QUÉ ROSÉ?

La esencia del "triple twist", símbolo del pueblo mahorí de Nueva Zelanda que aparece en la etiqueta, significa la unión entre la tradición y la modernidad, el presente y el pasado, para llevar a cabo un camino infinito. Es justo lo que queremos representar elaborando este tradicional vino rosado con toques de innovación.

CATA Y GASTRONOMÍA

Cata: color rosa fresa brillante. En nariz aparecen vibrantes notas de frutos rojos, destacando la fresa típica del bobal. Boca amplia, larga, sedosa, con buena longitud y ligera tanicidad que le otorga presencia al vino.

Gastronomía: aperitivos, arroces, pescados grasos, sushi, vegetariano, pasta y en fiestas de verano al aire libre.

2.600 botellas aproximadamente
Este vino es apto para veganos
y vegetarianos

Bodegas Gratias Familia y Viñedos

Calle A, 12, 02200
Casas Ibañez
Albacete, Spain
T +34 676 599 583
+34 96 118 27 37
www.bodegasgratias.com

gratias