

TERRA D'ART

VIÑEDOS Y BODEGAS - VALLE DE AHILLAS

Flor de Ahillas Rosado

Surge de la combinación inusual de las variedades Bobal, Monastrell y Garnacha vendimiadas cada una en su punto óptimo de maduración.

El cuidado en la viña para hacer un gran rosado es imprescindible, dado que es más importante la complejidad aromática y la acidez que en otros vinos. Las parcelas más frías del valle nos ayudan a ensamblar este vino.

Elaboración:

La entrada de uva se produce a primera hora de la mañana aprovechando las horas más frías del día. Vendimiado en cajas de solo 15 kg. para elaborarlo utilizamos nieve carbónica así evitamos oxidaciones del color y pérdida aromática.

Se realiza una maceración prefermentativa durante 24 horas a una temperatura de 4°C. Las temperaturas de fermentación rondan los 15°C lo que nos permite alargar la fermentación en el tiempo y conservar aromas.

Finalmente se realiza una crianza activa sobre lías durante 30 días.

Nota de cata:

Nada más verlo, a través de la botella, el color nos invita a degustarlo. Ya en la copa, observamos su lágrima lenta, y su color rosa vivo.

En la fase olfativa destacan sus aromas a fresa y melocotón muy dulces, con recuerdos a caramelo. Ya en boca, apreciamos su potente acidez y frescor, sigue teniendo ligeros puntos dulces y astringentes al mismo tiempo. El retrogusto es intenso e inusual para un rosado. Nos sugiere una buena armonía y nos invita a volver a degustarlo.



PRODUCIDO EN ESPAÑA
C/ Proyecto 15, 15 · 46176
Ahillas · Chelva · Valencia

www.bodegasterradart.com

RE: 017814/V

RS: 30.012644/V

Lote N°: R/2014

2019

10,6°

75 cl.