



ANCESTRAL ROSADO

MONASTRELL SECANO



VINO ROSADO
Ecológico



VARIEDAD
Monastrell
en seco



EN BOTELLA
7 meses



SERVIR
8-10°C.



ALCOHOL
13,90%



SULFITOS TOTALES
<10mg/l.

COSECHA: 2020

TIPO: Rosado espumoso ancestral con certificación ecológica.

PRODUCCIÓN: 340 botellas de 375 ml.

VARIEDAD: Monastrell en seco.

VIÑEDO/SUELO:

Viñedo situado en Cehegín, junto al río Quípar. Conducción en vaso y en seco. Suelo calcáreo limoso con zonas de cantos.

CRIANZA SOBRE LÍAS: 9 meses.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
temperatura entre 8-10°C.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual a mediados de septiembre de la parte media del viñedo. Una parte de la uva se despalilló sin estrujar y otra se aportó con un determinado porcentaje de racimos enteros.

Tras maceración de 24h, sangrado y fermentación en depósitos de acero inoxidable con sus propias levaduras autóctonas, durante 8 días. Antes del final de fermentación se embotella y tras 7 meses de crianza en botella, se realiza degüelle manual a temperatura ambiente. Por esta razón, es probable que en la botella puedan aparecer precipitados debido a su elaboración natural.

Vino natural sin añadir ningún producto externo, sólo uva. Sin sulfitos añadidos.

