2024

PARAJE LA ENCINA
Bruñal

Este rosado es un homenaje a la forma tradicional de hacer vino en Castilla y León, recuperando la esencia de los vinos que se elaboraban en los pueblos, pero con una interpretación contemporánea y precisa.

Elaborado exclusivamente con uva tinta de la variedad bruñal —una joya minoritaria originaria de Arribes del Duero y recientemente recuperada con excelentes resultados en los suelos y clima de La Seca—, el vino se elabora siguiendo el método de sangrado.

MARIDAJE

Temperatura de servicio: 8 - 10ºC
Perfecto con aperitivos, embutidos ibéricos, quesos suaves, ensaladas templadas, arroces melosos o platos de cocina asiática

CLIMA

El clima es continental: con inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y el otoño y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20ºC durante la noche. Esta marcada amplitud térmica propicia que las uvas mantengan su acidez y conserven sus componentes aromáticos intactos.

ELABORACIÓN

La uva se recoge en su momento óptimo. Una vez en bodega, la se enfría para preservar la frescura aromática y se somete a una maceración prefermentativa de unas 5 horas. Posteriormente, se obtiene el mosto por sangrado directo, que se fermenta a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, buscando la máxima expresión frutal, limpieza y elegancia.

NOTAS DE CATA

Color rosa frambuesa brillante, limpio y muy atractivo.
En nariz es fresco y expresivo, con una intensidad alta donde predominan los aromas de fresa fresca, frambuesa silvestre y un fondo goloso que recuerda a la piruleta de cereza.
En boca es vibrante, con buena acidez, paso ágil y un final sabroso y afrutado que invita a seguir bebiendo. Un rosado con personalidad y autenticidad

VARIEDAD
100% Bruñal

CONTENIDO ALCOHÓLICO
13% VOL

FORMATO
750ml

PRODUCCIÓN
8.000 botellas

javier sanz
VITICULTOR