

LATE RELEASE

Rosé 1999

AÑADA

Año tormentoso y ventoso. Un inicio de temporada muy precoz seguido de un verano soleado y seco que por suerte no tendría que sufrir las abundantes lluvias de la vendimia. Al final, esta añada 1999 ha dado lugar a vinos potentes, concentrados, generosos, seductores y golosos con una entrada en boca fresca, seguida de notas fundentes de frutas y especias dulces.

Vendimias del 15 de septiembre al 1 de octubre de 1999.

NOTAS DE CATA

Color rosa brillante y profundo.

Efervescencia fina y regular.

Bouquet soleado y complejo de frutos negros maduros y concentrados (grosella negra, arándano). El Pinot noir aporta todos sus característicos aromas refinados de frutos rojos frescos y peonía, a los que se suma un exquisito carácter de roble fino y chocolate.

Paladar redondo y cremoso, con fruta asada y concentrada. Perfil amplio, generoso y con cuerpo, pero a la vez fresco, esbelto y equilibrado. No se percibe pesadez alguna, gracias a un increíble carácter apetitoso que se afirma en el paso de boca, resultante de una mayor proporción de vino criado en depósitos de roble. Una impresión de sapidez fina y granulada, con compuestos fenólicos maduros sin asomo de aspereza o amargor. En boca, se mantiene fresco y persistente, abriéndose progresivamente hacia un final largo, especiado (cacao en polvo) y ligeramente torrefacto. Un rosado excelente, sabroso y bien estructurado.



ELABORACIÓN

ORIGEN:
Nuestro viñedo de «La Rivière»

VARIETADES:
53% Pinot noir
47% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN ROBLE: 26%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 5%

DOSIFICACIÓN: 8g/l

SALIDA AL MERCADO: 2024

DEGÜELLE:
24/11/2010

Un rosado creado mediante una larga y suave infusión de Pinot noir que permite extraer su faceta más jugosa y madura preservando su inmensa frescura salina. Algunos mostos de Chardonnay se añaden a una maceración de Pinots noir para que fermenten juntos y se integren a la perfección.