

LATE RELEASE

Rosé 1998

AÑADA

Este año particularmente cálido y generoso, maduro y suave, trajo consigo un abanico de sabores frutales exuberantes y luminosos. Un año de nuevos planteamientos, en el que el rosado encontró una vía perfecta de realización: fruta jugosa e intensa, textura vinosa y crujiente, casi tánica, unida a un toque de especias y de frescura.

Vendimias del 17 de septiembre al 3 de octubre de 1998.

NOTAS DE CATA

Color rosa profundo y luminoso.

Efervescencia dinámica e intensa.

Bouquet delicado y perfumado de frutos rojos frescos, ácidos y ligeramente alcohólicos (cereza, grosella negra) combinados con notas calizas y de almendra tostada procedentes de la autólisis. Un champagne casi más blanco que rosado.

En boca se muestra sereno, potente y vinoso, brindando una sensación de plena madurez. La textura es suave, acariciadora, casi reconfortante. Este champagne rosado se entrega plenamente, de inmediato y sin reservas, revelando un gran dulzor casi sensual y delicioso. Un final fresco aligera el conjunto con un leve amargor tánico y maduro que aporta profundidad y prolonga el postgusto.



ELABORACIÓN

ORIGEN:
Nuestro viñedo de «La Rivière»

VARIETADES:
64% Pinot noir
36% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN ROBLE: 6%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 7%

DOSIFICACIÓN: 8g/l

SALIDA AL MERCADO: 2024

DEGÛELLE:
18/11/2009

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.