

ROSÉ 2015

AÑADA

¡Extraordinaria vendimia que coincide con el año del reconocimiento de la región de Champagne en el patrimonio mundial de la UNESCO! ¡2015 comparte plenamente la tendencia continental de la década: invierno suave y húmedo, y verano cálido y seco! El verano, soleado y caluroso, estuvo marcado por récords de temperatura y de sequía, ...y por ese venturoso final de verano en el que la lluvia bienhechora de la segunda mitad de agosto supuso un alivio para la viña. ¡Gracias a esta última etapa más fresca, la maduración trajo consigo uvas jugosas, maduras y concentradas! ¿La ambición de la añada...? ¡Capturar la esencia del carácter de una añada espectacular!

La hermosa madurez continental de la añada se expresa aquí con una fruta explosiva y madura, y con texturas densas y concentradas.

NOTAS DE CATA

Color asalmonado con brillantes reflejos carmesí.

Burbuja fina y dinámica.

Bouquet maduro y a la vez complejo y juvenil de frutos rojos ligeramente ácidos (grosella roja y negra), cítricos maduros (naranja sanguina) y habas de cacao tostadas. Con la aireación, aparecen notas más sabrosas, florales y dulces (pétalos) asociadas a un repunte final salino, casi yodado.

Entra en boca generoso, suave y concentrado, dando la impresión de morder frutas jugosas y naranjas sanguinas. Una auténtica explosión aromática con apuntes golosos y acidulados. La materia envolvente, concentrada y densa se impone y refuerza esa sensación táctil de licor condensado en el paso de boca. El final se alarga, esbelto, revelando progresivamente sensaciones de umami gracias a una frescura mineral, elegante y definida.



ELABORACIÓN

ORIGEN: Viñedo de la «Rivière»

PAGOS: Cumières, Chouilly

VARIETADES:

62% Pinot noir
38% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN MADERA: 11%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 30%

DOSIFICACIÓN: 8g/l

Rosado de infusión: larga y suave infusión del 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.