



ROSÉ 2016

AÑADA

El año 2016 se caracteriza por una oscilación climática particularmente pronunciada: tras una primavera fresca y húmeda, más bien tardía, el verano se presentó seco y cálido, marcado por un episodio canicular a finales de agosto y un periodo de vendimias seco y soleado que aseguró una correcta maduración de las uvas. Estas condiciones secas y luminosas beneficiaron a los Pinot noirs, canícolares, cuya madurez revela un carácter afrutado intenso y una textura sedosa. Los Chardonnays no se quedan atrás, con un encanto más bien clásico, elegante y salino.

Vendimias del 15 de septiembre al 1 de octubre de 2016.

Un rosado profundo y afrutado que desprende toda la madurez y la intensidad de un verano continental, seco y luminoso!

NOTAS DE CATA

Color salmón con reflejos rojos brillantes. Color profundo e intenso.

Efervescencia fina, delicada pero dinámica.

Bouquet estival, de hermosa intensidad y frescura aromática, mezclando frutas amarillas maduras y jugosas (melocotón de viña), frutos rojos ligeramente ácidos (grosella) y cítricos (naranja sanguina). Con la aireación, se perciben notas más acompañadas de albaricoque rojo del Rosellón.

Entrada en boca suave, jugosa y concentrada pero inmediatamente seguida de una frescura salina y caliza que vuelve la materia extremadamente voluptuosa y delicada.

Encontramos de nuevo las frutas maduras y crujientes (melocotón de viña y nectarina) y los cítricos (limón) que brindan un encanto ácido, incluso ligeramente amargo.

La efervescencia suave y delicada se funde perfectamente en una textura de terciopelo. El final hace salivar, casi salado, con una punta de taninos y de amargos, y esa increíble sequedad caliza que da una impresión de persistencia infinita.



ELABORACIÓN

ORIGEN: Viñedo de la «Rivière»

PAGOS: Cumières, Chouilly

VARIEDADES:

62% Pinot noir
38% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN MADERA: 21%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 4%

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.