

## 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, caniculares, 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 acompotadas 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.