



FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE ROSADO 2017-FICHA TÉCNICA

TIPO VINO: ROSADO con D.O. Ca. RIOJA

VARIEDAD: TEMPRANILLO 60%, GARNACHA 40%

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES Edad media del viñedo, 45 años, plantación de alta densidad. Con poda en vaso. Suelos arcillosos con gravas en profundidad. Cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta , con abonado orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas. Vendimia manual, selección a la entrada a bodega y posteriormente selección óptica de las bayas .

VINIFICACIÓN:

Prensado suave de los racimos en prensa vertical. Desfangado estático del mosto flor durante 48 horas. Fermentación depósito de acero inoxidable durante 20 días a 18°C temperatura.

CRIANZA:

Treinta meses en Barricas bordelesas de Roble Francés. Trasiego cada 4 meses

EMBOTELLADO:

Embotellado sin filtración.

PRESENTACIÓN:

Botellas bordelesas tradición, color blanco de 750 ml . Corcho natural de 49 por 24,5 mm, Lavado y esterilizado sin tratamientos. Etiqueta en papel reciclable impreso con tintas ecológicas. Cápsula de Estaño reciclable. Caja de cartón ondulado completamente reciclable.

AÑADA:

Invierno seco y no muy frío. Las lluvias acumuladas en la estación invernal fueron muy insuficientes para las reservas hídricas de la viña. Las altas temperaturas alcanzadas en el mes de Marzo hicieron adelantar la brotación a la primera semana de Abril. La noche del 28 de Abril una terrible helada afectó a la totalidad del viñedo. La brotación de los conos secundarios no comenzó hasta la ultima semana de mayo. Primavera cálida y seca con desarrollo de la floración y cuajado muy tardíos. Los meses estivales fueron extraordinariamente secos y calurosos adelantando el envero , el calor unido a la escasa producción precipitan la maduración. La vendimia se comienza el 19 de Septiembre, con un estado sanitario perfecto y unos taninos largos y rotundos.




ALLENDE

2017

RIOJA

Denominación de Origen Calificada