



# PINUAGA

## *Rose 2016*

### Ficha de cata

---

#### Vista:

Precioso color rosa frambuesa con tonos violetas y un aspecto cristalino.

#### Olfato:

Abundante aroma a frutas rojas del bosque como frambuesa, fresa y grosella. También se aprecia un toque a paraguaya, todo ello sobre un fondo fresco balsámico y mineral.

#### Gusto:

El paso en boca es amplio, con un postgusto largo. Explosión de sabor a las frutas que hemos notado en nariz con un fondo balsámico y mineral que lo hace fresco. En retronasal nos vuelven a salir intensamente todos los aromas.

#### Grado alcohólico:

14% vol

#### Temperatura de servicio:

6° C

#### Maridaje:

Maridaje: combina a la perfección con platos orientales o agridulces, ensaladas con frutas y todo tipo de pescados blancos.

---





# pinuaga

BODEGAS Y VIÑEDOS



ES-ECO-002 CM  
Agriculture UE

## PINUAGA *Rose 2016*

Este vino es el resultado del trabajo de dos amigas: Esther Pinuaga y Pilar Garcia Granero. Ambas estamos convencidas de que España posee las mejores condiciones para elaborar vinos rosados de altísima calidad utilizando el método tradicional de sangrado. “hemos hecho este vino Rosado como solían cocinar nuestras abuelas, con mucho cariño y mucha paciencia”

### Región

Vino de la Tierra de Castilla

### Variedad

100% Tempranillo

### Suelos / Viñedo

La elaboración de este vino se realiza con el viñedo procedente de una sola parcela de 3 HA denominada El Águila, antiguo clon de Tempranillo (llamado cencibel en la zona) de grano más pequeño, muy compacto y de maduración tardía.

Complementamos la elaboración de este vino con un 15% de Garnacha procedente de una parcela joven aportándole frescura y acidez. Únicamente se elaboran 6.000 botellas.

**Cosecha:** Manual en cajas

**Recogida:** A principios de septiembre.

**Edad:** 65 años

**Suelo:** Arcilloso calcáreo.

**Altitud:** 720 metros.

**Sistema de conducción:** En vaso

**Plantas por HA:** 1.200

**Rendimientos:** 2.500 kg/HA.

**Cultivo:** Ecológico.

Vegan.

### Elaboración

Vendimia realizada entre las 4 y las 9 de la mañana, para que la temperatura sea lo más baja posible. El mosto macera con los hollejos durante apenas 8 horas, con el fin de extraer el color y los aromas propios de esta variedad. Transcurrido este tiempo, se obtiene por gravedad un mosto delicadamente teñido y aromático. Se realiza un desfangado estático y, una vez limpio, comienza el lento proceso de fermentación a baja temperatura.

## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Plata Concurso Millesime Bio 2017 ( Marsella , Francia )