

Lágrimas
De María

Rosado 2024

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL ●●●●●

FLORAL ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

CUERPO ●●●●●

INTENSIDAD ●●●●●

TERROIR

Variedades: Garnacha 100%

Altitud: 450-490m.

Suelo: Arcillosos 60% y calizos 40%

Viñedos propios.

AÑADA 2024

El 2024 se ha caracterizado por una primavera cálida y de precipitaciones escasas. Ciertas heladas tardías y una situación de viento elevado durante primavera hicieron que el cuajado de la uva fuese irregular y por tanto deriva en una menor producción. El verano registro unas temperaturas más bajas de lo habitual durante las primeras semanas y se mantuvo seco sin precipitaciones hasta las primeras semanas de septiembre donde se produjeron varias tormentas seguidas.

VINIFICACIÓN

Despallado de las uvas y prensado directo. 7 días de fermentación a baja temperatura (15°C) en depósitos de acero inoxidable para preservar los aromas frutales. Posterior contacto con las lías finas para aportar la estructura necesaria.

NOTAS DE CATA

 De color rosa pálido asalmonado, limpio y brillante

 Afrutado en nariz, con delicados aromas de frutos rojos y toques silvestres que recuerdan a fresa ácida y frambuesa

 Gran potencial en boca, que conquista por su acidez bien equilibrada, agradable al paladar muy refrescante

MARIDAJE

Afronta sin riesgo platos de sabor intenso, como guisos de bacalao, arroces marineros y embutidos. Los más valientes pueden beberlo con platos picantes, por ejemplo, tacos mexicanos. Perfecto para medirse con pescados y mariscos sin envidiar nada a un blanco.

Temperatura de servicio: 8-10°C

ALCOHOL: 13.5%



ZINIO
BODEGAS



ELIGE | COMPARTE | CUIDA