

Monte Gatún Rosado 2024

Monte Gatún son nuestros vinos de pueblo, vinos que provienen de diferentes parcelas de viñedo propio en Quel, en las laderas del monte que les da nombre, el mas alto de la Sierra de Yerga. En este caso, un rosado de sangrado de garnacha envejecido durante 5 meses con sus lias en depósito de inox.



VARIEDAD	100% Garnacha
VIÑEDO	Yasa Centena. Suelo arena.
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual a mediados de septiembre, en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 6.000 kg/ha
AÑADA	La añada 2024 se caracterizó por un verano sin temperaturas extremas y cuyo final estuvo marcado por temperaturas frías, ayudando a una muy buena maduración fenólica.
VINIFICACIÓN	Despalillado, encubado y sangrado, con fermentación espontánea. Crianza de 5 meses sobre sus lias en depósito de inox.
CRIANZA	Envejecido durante 5 meses con sus lias en depósito de inox para aportarle complejidad y volumen.
EMBOTELLADO	Abril 2025. 975 botellas
ANÁLISIS	Alc/vol: 13% Ac.tot:4,4 g/l pH:3,57 SO2:82 mg/l
NOTA DE CATA	Tiene la fluidez y la frutosidad de un rosado de garnacha, con la complejidad y volumen en boca que le da la crianza sobre sus lias.
PUNTUACIONES	Sin puntuar todavía

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl