



Herederos Lurton

Rosado 2007

Vino Rosado

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Castilla y León. Un área de clima continental con importantes variaciones de temperatura tanto entre la noche y el día como entre el invierno y el verano. Las precipitaciones son escasas y la insolación abundante.

Variedades: Tempranillo (100%).

Fincas: Diferentes tipos de suelos, tanto con gravas y arenoso-limosos como con arcillas y arenos-limosos. Densidad de plantación de 3.300 cepas por hectárea, empalizadas. Viñedos con una edad media de diez años y un rendimiento de 10.000 kilos por hectárea.

Vendimia: A máquina, nocturna.

Elaboración: Maceración corta (unas horas). Prensado suave. Desfangado en frío (24 horas). Fermentación alcohólica del mosto desfangado a baja temperatura.

Crianza: Sobre lías durante 2-3 meses.

Graduación: 14% vol.

Acidez total: 3,71 g/l de H₂SO₄

Acidez volátil: 0,25 g/l de H₂SO₄

Azúcares residuales: 2,5 g/l

pH: 3

Nota de cata: Color rosado brillante. Primorosos aromas a frutos rojos con notas distintivas de frambuesa y grosella. Buena acidez que proporciona un notable apoyo a la intensidad del carácter afrutado y mantiene las notas de frambuesa y de grosella bien definidas.