

PLUMA ROSÉ



VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Vino de la Tierra de Castilla y León, más concretamente de uvas seleccionadas en varios municipios de la provincia de Valladolid y procedente de la mezcla de TEMPRANILLO y GARNACHA más una tercera variedad blanca casi desaparecida en la zona.

La vendimia se realiza durante el mes de septiembre buscando el momento de mayor equilibrio y madurez en los tres tipos de uvas. Se despalillan y estrujan, tras lo que se realiza una ligera maceración muy bien controlada.

Después se prensan y el mosto sufre la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura aproximada de 20°C.

En el caso de Pluma Rosé no se produce ningún tratamiento de clarificación una vez elaborado, respetando todo el potencial de boca y manteniendo el espíritu de la zona. La posterior estabilización por frío permite eliminar de forma rápida las sales tartáricas y así evitar que estos precipitados lleguen al consumidor.

Ficha de cata

- Color rojo fresa con fuertes matices rosas y violetas que aportan tonalidades azules.
- En nariz es muy franco, se aprecian claramente los aromas minerales junto con matices frutales (fresa) y florales (violetas).
- En boca es mineral, agradable, envolvente, cremoso, con un postgusto largo y complejo debido a sus suelos de caliza.

Temperatura óptima de servicio: entre 8 y 11° C.



BODEGAS EL INICIO
INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO