



Finca Rosalejo

D.O. Finca Rosalejo

Variedades

100% Syrah.

Tipo de vino

Vino tinto criado 18 meses en barrica nueva de roble francés.

Parámetros analíticos

Alcohol: 14,9 %

Acidez: 5,7 g/l

Azúcar Residual: 2 g/l

Elaboración

La vinificación se realiza en una combinación de pequeños depósitos de acero inoxidable y barricas abiertas, mimando al máximo la maceración y la extracción para que el vino tenga elegancia, finura y los taninos más sedosos. Usando la gravedad, sin usar prensas, para evitar aspereza y taninos astringentes, llevamos a cabo fermentación maloláctica. Fermentación: en pequeños depósitos de acero inoxidable y en tinas abiertas. Los vinos permanecen en barrica durante al menos 18 meses. Realizaremos varios trasiegos por gravedad.

Nota de cata

Color: Color rojo rubí intenso, brillante y cristalino.

Nariz: Sus complejos aromas a frutos rojos se encuentran en armonía con los matices que aporta la crianza en barrica. Su carácter mineral y gran concentración realmente destacan en fase olfativa.

Boca: En boca es fresco, con recuerdos a cerezas, de acidez, equilibrado, elegante y con un paladar increíblemente suave en general.

Maridaje

Carnes rojas, guisos, caza y curados quesos.

Premios

- Mundusvini Gold – 2025 (Germany)
- 91 Pts. Decanter – 2025 (UK)
- 94 Pts. Peñin – 2023 (Spain)
- 90 Suckling – 2023 (USA)n