

# Ole de Rosas

VINO BLANCO DULCE



Información nutricional e ingredientes

## Análisis

- Alcohol: 11 % vol
- Acidez Volátil: 0,39 mg/L
- Azúcares reductores: 9 g/L
- pH: 3,22
- SO<sub>2</sub> Libre: 12 m/L
- SO<sub>2</sub> Total: 123 mg/L
- Acidez Total: 5,79 g/L

**Nombre del Vino:** Olé de Rosas Dulce 2024

**Añada:** 2024

**Variedad:** 100 % Macabeo Ecológico

**Clasificación:** Vino Dulce

**Denominación de Origen:** Manchuela

**Origen:** Viñedos de cepas vieja

**Cultivo:** Ecológico

**Grado Alcohólico:** 11 % vol.

**Elaboración:** Vendimia manual, artesanal, selección de racimos, depósitos de hormigón, sin clarificación ni filtrado.

**Embotellado:** Botella Borgoña (750 ml), corcho natural.

**Temperatura de Servicio:** 8 °C

## Producción Limitada

Reflejo de su filosofía artesanal, ecológica de la Bodega La Cepa de Pelayo y el carácter único de las cepas de la de variedad Macabeo, autóctona de la Manchuela

## Elaboración

Proveniente de viñedos de cepas viejas de Macabeo, cultivadas bajo prácticas ecológicas, en Alcalá del Júcar, entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel, dentro de la Denominación de Origen Manchuela.

Tras una vendimia tardía, realizada a finales de septiembre para obtener un alto contenido de azúcares de forma natural. La vinificación en depósitos de hormigón de 8.200 litros con levaduras propias de las uvas. Parada de fermentación en frío para conservar el grado óptimo de azúcar natural. Reposo sobre lías finas en depósitos de hormigón durante 2 meses, aportando redondez aromática y gustativa.

Sin clarificar ni filtrar, respetando su identidad natural, lo que puede generar sedimentos.

## Cata

**Color:** Color amarillo pajizo con reflejos verdes, característicos de la variedad Macabeo.

**Aroma:** Aromas de frutas confitadas: orejones, melocotón y albaricoque, con toques de dulce de membrillo, cáscara de limón y delicadas notas de flores blancas (flor de tilo y azahar).

**En Boca:** Perfecto equilibrio entre la acidez y el dulzor. Vino de cuerpo amplio, untuoso y sedoso, con un final largo y adictivo que invita a seguir disfrutando.

## Maridaje

- Postres suaves como tartas de frutas, cremas y hojaldres.
- Quesos azules o quesos cremosos con mermeladas.
- Foie gras o patés de hígado de pato.
- Entrantes agridulces como ensaldas con frutas y frutos secos.

## RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

OLE de ROSAS Dulce ha sido embotellado sin tratamientos de estabilización para conservar su pureza e integridad. Evolucionará positivamente en botella. Conservar preferentemente en frío para su correcta estabilidad.