

Ole de Rosé

VINO ROSADO BOBAL



Información nutricional e ingredientes

Análisis

- Alcohol: 12,5 % vol
- Acidez Volátil: 0,14 mg/L
- Azúcares reductores: 0,10 g/L
- pH: 2,98
- SO₂ Libre: <14 m/L
- SO₂ Total: 72 mg/L
- Acidez Total: 7,17 g/L

Nombre del Vino: Olé de Rosé Bobal

Añada: 2024

Varietal: 100 % Bobal Ecológico

Clasificación: Vino Rosado Joven

Denominación de Origen: Manchuela

Origen: Viñedos de cepas vieja

Cultivo: Ecológico

Grado Alcohólico: 12,5 % vol.

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

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

Temperatura de Servicio: 16 °C

Producción Limitada

Reflejo de su filosofía artesanal, ecológica y el carácter único de las cepas viejas la de variedad Bobal, autóctona de la Manchuela.

Elaboración

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

Elaborado a partir de los mejores racimos de la variedad Bobal, de nuestras cepas viejas. La vinificación se realiza en depósitos de hormigón de 8.200 litros, iniciando con un prensado suave con extracción del mosto flor, logrando un color delicado y brillante, tras una fermentación controlada a baja temperatura (14-16 °C) en depósitos de hormigón, para conservar toda la frescura y el carácter aromático, en los mismos se realizará una crianza breve sobre lías finas durante 2 meses, aportando cuerpo y complejidad

Crianza

2 meses en depósitos de hormigón sobre sus lías para acabar de redondear su perfil aromático y gustativo.

Cata

Color: Color rosa brillante, con reflejos violáceos que denotan su juventud.

Aroma: Alta intensidad aromática, con predominio de frutas rojas frescas (fresas, frambuesas y cerezas), notas de caramelo de fresa y un sutil toque floral (pétalos de rosa).

En Boca: Entrada fresca y vibrante, con un paso por boca ligero y equilibrado. La fruta roja se mantiene presente con una acidez viva y un final refrescante y afrutado.

Maridaje

- Ensaladas frescas con frutas y quesos suaves.
- Pasta con salsas ligeras o a base de tomate.
- Arroces mediterráneos, como paella de marisco o verduras.
- Aperitivos: patas variadas, embutidos y aceitunas aliñadas.
- Platos asiáticos: sushi, sashimi y rolls frescos.

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

OLE DE ROSE ha sido embotellado sin tratamientos de estabilización para conservar su pureza e integridad. Evolucionará positivamente en botella. Conservar en lugar fresco y seco entre 12°C y 14°C en posición horizontal.