

Zestos Rosado

COMPAÑÍA DE
VINOS DEL ATLÁNTICO

AÑADA
2023

ZONA
D.O. Madrid

VARIETADES
100% Garnacha

“Zestos”, que significa cesta en español, rinde homenaje a la rica tradición vitivinícola de España, haciendo referencia a las cestas que los trabajadores del viñedo llevaban a la espalda para transportar las uvas desde el viñedo hasta la bodega a pie. Zestos Rosado procede de viñedos ecológicos de la propiedad cultivados en secano. Las viejas cepas, podadas en vaso, muestran una expresión pura de un terroir único.

ELABORACIÓN

Tras la cosecha, la uva se prensa y macera en frío con el 30% de los hollejos durante 6 u 8 horas. Después de este breve tiempo de contacto con la piel, las pieles se desechan en lugar de dejarlas en contacto durante todo el proceso de fermentación en frío. Tras 30 días de decantación natural, el vino se filtra ligeramente y se embotella en enero.

VIÑEDOS

Viñas plantadas desde 1965. Cultivadas en granito y arenisca a 800m. De altitud.

NOTAS DE CATA

Este rosado elegante, vibrante y mineral de las altas montañas de Madrid ofrece aromas de fresa y granada combinados con sabores de cerezas y pomelo. El final es fresco con notas de mineralidad.

ALCOHOL
13%

PRODUCCIÓN
500 cajas (12 pack)

EAN
8437008409597



Zestos

VINOS DE MADRID
Denominación de Origen