

Jumenta Rosé 2017

LOCALIZACIÓN

Finca de producción: Dominio de Casalta S.L.
Municipio: Chinchilla de Montearagón
Región: Albacete
I.G.P.: Vino de la Tierra de Castilla

ANÁLISIS

Alcohol: 13,50%
Acidez Total: 4,06
PH: 3,65

VITICULTURA

Variedades: 100% Pinot Noir
Rendimiento: 70hl/ha
Vendimia: Principios de septiembre

ELABORACIÓN

Maceración: Sobre sus lías 4 meses
Barrica: Roble francés durante 2 meses
Producción: 5.000 botellas
Salida al mercado: Verano 2017

NOTA DE CATA

Color salmón de intensidad media. Limpio, sin precipitaciones y una lágrima media. Nariz limpia, de intensidad media con notas de fruta blanca (pera y plátano) y fruta roja (fresas) con un fondo de galleta que le aporta elegancia. Entrada en boca seca, con un toque glicérico que le da amplitud pero un cuerpo medio con una acidez comedida que lo hace fácil de beber. Postgusto con recuerdos a yogurt de frutas y galleta en consonancia con la fase olfativa.

Se recomienda consumir entre 2018 y 2019

