

REAL AGRADO

ROSADO 2015

Elaborado con uva Garnacha Tinta, sana y madura, procedente de viñedo de más de 28 años, situado en suelo aluvial (pedregoso).

Su elaboración comienza con la uva estrujada en el interior de un depósito, a unos 10/12 ° C. de Temperatura. Discurridas 6 horas en íntimo contacto, el mosto y las pieles, se procede al sangrado por gravedad; así fluye el mosto solo, levemente coloreado de rosa. Después, ya el mosto limpio, fermenta con una levadura seleccionada, a temperatura controlada, baja. Pasa de 12 a 18 °C, en el discurrir lento del proceso, soltando el ascenso térmico, de forma progresiva.

Una vez el vino es estabilizado, pasa a su embotellado, siempre antes del final de Mayo del año siguiente, con el fin de que conserve sus caracteres y cualidades, lo más frescas y vivas posibles.

Datos Analíticos

Graduación Alcohólica:	13 % Vol.
Sulfuroso Libre/Total:	25/75 mg./lit.
Acidez Volátil:	0,25 gr./lit. (en Acd. Acético)
Acidez Total:	6,00 br./lit. (en Acd. Tartárico)
pH:	3,04
I.C. (Intensidad de Color)	0,47
I.P. T.(Índice Polifenoles Totales):	13,90
Materias Reductoras:	1,10 gr./lit.

CATA Delicado color rosa palido, vivo, limpio y brillante. Aromas frescos, vivos a frutos rojos(arandanos y fresas), leve apunte de pera y violetas. De paladar refrescante, notas de fresas, sandía y moras. Es suave pero poderoso, sutil y untuoso, con salida punzante y cálido

Para su degustación, consumir sobre 10/12 °C.

