



ALQUÉZAR ROSADO

DATOS BÁSICOS

Ubicación de bodegas: Ctra Barbastro a Naval km 3,5 (22300-Barbastro-Huesca-España)

Tipo de vino: rosado joven con aguja

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total: 4,62 g/L ácido tartárico

pH: 3,15

Azúcar residual: 7,24 g/L

CATA

De un bello color rosa fresa intenso. Aromas frutales a cerezas, violetas, frutas de hueso y hierbabuena. En boca es suave, con un rico dulzor equilibrado por la presencia de carbónico que le aporta frescura. Gran sensación frutal tanto en nariz como en boca, con una gran persistencia aromática.

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano, situado entre Barbastro y Salas, diversos parajes.

Número de Hectáreas: 15 Hectáreas

Edad: 7-10 años

Rendimiento: 4.500 Kilos/Hectárea

Tipo de suelo específico: Suelos francos con buena profundidad y calizos.

Poda: Sistema de conducción en espaldera y poda en cordón a tres pulgares por brazo y tres yemas por pulgar

Microclima específico: El contraste de temperaturas verano-invierno, día-noche favorece los ciclos de maduración

Tipo de Vendimia: Mecanizada

Fecha de inicio: durante el mes de septiembre

Duración: 15 días

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable

Temperatura: 15 °C

Tiempo: 10 días

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Proceso de elaboración: Tras una maceración en frío con los hollejos de 8-10 horas a una temperatura de 10° C, se separa el mosto por gravedad, y se fermenta, una vez limpio, a temperaturas de 15-17° C durante aproximadamente 15 días para desarrollar y guardar el máximo de aromas.

FORMATO

Botella con capacidad de 75cl. en caja de 6 botellas

CURIOSIDADES

El nombre de Alquezar es un referente como localidad líder en turismo de aventura en Somontano. Desde allí parten las actividades de montaña más espectaculares que se puede hacer en Somontano.

