



Un carácter contemporáneo que se expresa y crece a caballo del clasicismo. El máximo respeto a la tradición se une a la visión de crear un vino con tensión y cuerpo. Un rosado para elevar un estilo único.

Se embotellaron 2.467 botellas de 0,75 l.

AÑADA 2023. Seco y cálido, el invierno propició una brotación temprana, lo que aceleró el ciclo 15 días. El verano empezó seco pero fresco, con vientos de componente norte. A finales de agosto y principios de septiembre, dos episodios de calor extremo y algunas tormentas nos dieron una vendimia compleja y muy trabajada, que finalmente resultó en racimos de una alta calidad.

CALIFICACIONES DE LA AÑADA.

- DOCa Rioja: Muy Buena.
- Servicio Alavés de Viticultura y Enología: Muy Buena.

VARIETADES. 97% mazuelo, 3% garnacha y graciano.

ELABORACIÓN. Antes de la fermentación, cada variedad macera en frío con los propios hollejos. Mediante el proceso de sangrado, obtenemos un mosto flor con el color deseado, que fermenta lentamente en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar los aromas. Crianza durante seis meses en barricas de roble francés, sobre lías. Removido periódico hasta el momento de ensamblar las distintas variedades. Embotellado en junio de 2024.

NOTA DE CATA. A la vista, color rubí con tonos rosas que recuerdan a la frambuesa.

Su intensidad aromática llama la atención: aparecen notas de frutas silvestres, granos de granada, pimienta blanca... En boca, su acidez define un carácter fresco en boca. Al mismo tiempo, tiene estructura y una singular tensión aportada por los taninos de la variedad mazuelo, que refuerzan la longitud y el carácter fresco del vino.

ALCOHOL. 14% Vol.



RECONOCIMIENTOS

TIM ATKIN MW
RIOJA REPORT 2025



MIQUEL HUDIN
(Añada 2022)

