

UBETA ROSADO 2019



VARIEDAD: Garnacha 100%, procedente de nuestros propios viñedos alrededor de la bodega.

VITICULTURA: La uva proviene de 4H de viñedo, situadas en Barillas en laderas con orientación sureste. Se práctica una viticultura orgánica alineada con nuestra filosofía de respeto hacia el medio ambiente. La vendimia tiene lugar de manera manual.

AÑADA 2019: El Consejo Regulador de la D.O. Navarra ha calificado como "muy buena" la calidad de la añada de 2019. Este 2019 estuvo caracterizado por un mayo muy frío y húmedo y un inicio de junio con temperaturas bajas ralentizaron el desarrollo de las bayas, situación que se mantuvo hasta que el verano comienza con récords en los registros más altos de los termómetros. La recogida terminó a finales de octubre, protagonizada por el descenso en la producción respecto a años anteriores.

ELABORACIÓN: La uva entra en bodega por el sistema de gravedad y se mete en depósitos de hormigón con propias levaduras de la uva. Utilizando sólo vino de lágrima se elabora, por sangrado y sin medios mecánicos, este rosado fresco y frutal.

NOTAS DE CATA:

VISTA: Color rosa-violáceo muy potente, con una intensidad muy alta.

AROMA: Notas de fruta roja muy fresca como pueden ser las grosellas y los arándanos. También notas florales de rosas y violetas. A su vez, se aprecian también ligeras notas cítricas.

BOCA: Un vino envolvente, con un cuerpo predominante y con una frescura infinita. La combinación de la fruta roja con los cítricos ofrece una frescura de sabores muy larga.

MARIDAJE: Acompañante perfecto para cualquier tipo de verdura (idealmente de nuestra zona), combinación ideal para paellas o arroces caldosos de mariscos/pescados. También es un buen complemento para carnes blancas sin salsas potentes y, por supuesto, para disfrutarlo sólo con su total expresión.

PRODUCCIÓN TOTAL: 1.500 botellas de 750 ml.