

## Valbusenda Abios Rosado

**variedad** 100% Tinta de Toro

**suelos** Viñedos jóvenes en suelos franco-arenosos con ligera arcilla

**proceso de elaboración** Encubado normal, maceramos en frío durante 6 horas a 5°C. Sangrado parcial del depósito. Ese mosto yema lo ponemos a fermentar en limpio a una temperatura de 14°C. Tras la fermentación alcohólica en acero inoxidable se trasiega y se pasa a otro depósito en el cual permanece durante 2 meses en contacto con sus lías finas realizándole battónages periódicos.

**temperatura a servir** 7°C - 9°C

**formato** 0,75 cl

**cata** Vino limpio y brillante de connotaciones color fresa. En nariz es fresco, recuerda a la uva en su estado más frutal. En boca estructurado y voluminoso con un punto de carbónico.

**grape variety** 100% Tinta de Toro

**soils** Sourced from young vineyards growing in sandy-loamy soils with some clay content.

**vinification** Normal vatting. We do a cold pre-fermentation maceration of 6 hours at 5°C. Partial bleeding of the vat. This free-run juice is fermented clean at a temperature of 14°C. After the alcoholic fermentation has been completed in stainless steel vats, the wine is racked into another vat, where it stays 2 months in contact with its fine lees with periodic stirrings.

**serving temperature** 7°C - 9°C

**capacity** 0,75 cl

**tasting analysis** A very bright, clean wine with strawberry tones. Fresh on the nose, reminiscent of grapes in their fruitiest phase. Structured and full on the palate with a light fizz.

