



Pagos de Anguix

El Rosado 2022

Vivaz y placentero

Vino Rosado DO Ribera del Duero

Elegante y versátil, El Rosado de Pagos de Anguix rinde homenaje a los históricos claretes de Ribera del Duero.

Una parte del mosto fermenta en depósito y la otra en barrica, buscando un vino que exhiba un plus de complejidad manteniendo la frescura. Esto permite obtener un vino donde la frescura frutal lleva la batuta, con matices de frutas rojas y de hueso y unos ligeros toques amielados que aporta la albillo mayor.

Fragante y encantador, tiene una textura sedosa en la boca, se va alargando al paso sin perder la frescura. Es un rosado con carácter Ribera, gastronómico y redondo.

DETALLES TÉCNICOS

Variedad 78% Tinto Fino y 22% Albillo Mayor

Altura del viñedo 850 m sobre el nivel del mar

Suelos Pedregoso sobre un fondo arcillo-calcáreos

Portainjerto 110 Richter

Edad del viñedo 20 a 30 años

Conducción Cordon Royat

Marco de plantación 2.500 pies por Ha

Rendimiento 5.250 kg/Ha

Vendimia manual

Inicio de vendimia 20 de septiembre 2022 (Tinto Fino)
21 de septiembre 2022 (Albillo Mayor)

Elaboración Una parte (20%) fermenta en barricas y el resto en depósitos de acero inoxidable

Fecha de embotellado Enero de 2023

Número de botellas 13.922 botellas de 75 cl

Grado alcohólico 14%

Azúcar Residual < 1,7 g/l

ATT 5,1 g/l

Temperatura de servicio 6 °C