



Pagos de Anguix

El Rosado 2023

Vibrante y seductor

Vino Rosado DO Ribera del Duero

Pagos de Anguix Rosado es un vino de intensidad cautivadora, teñido con tonos violáceos que despiertan los sentidos. Compuesto de tinto fino y albillo mayor, nos ofrece una versión particularmente elaborada del histórico clarete.

Atractivo y llamativo a la vista, en copa se aprecia su densidad y se revela un aroma embriagador de frutos del bosque y fresa ácida, con sutiles matices de frutas de hueso. En boca, su jugosidad se entrelaza con una acidez vibrante, envolviendo el paladar. Suave y redondo en boca, deja un postgusto prolongado y sumamente placentero de frutos rojos.

DETALLES TÉCNICOS

Variedad 60% Tinto Fino y 40% 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 6.000 kg/Ha

Vendimia manual

Fecha de inicio de vendimia 27 de septiembre de 2023

Crianza y tipo de roble 3 meses
20% en barricas nuevas de roble francés y 80% en depósitos de acero inoxidable

Fecha de embotellado Enero de 2024

Tiempo en botella -

Número de botellas 10.660 botellas de 75 cl

Grado alcohólico 13%

Azúcar Residual < 1,7 g/l

ATT 5,1 g/l

PH 3,3

Temperatura de servicio 6 °C