



Pagos de Anguix

El Rosado 2025

Vibrante y seductor

Vino rosado DO Ribera del Duero
Viticultura ecológica



Pagos de Anguix Rosado es un vino de intensidad cautivadora. Elaborado exclusivamente a partir de tempranillo, ofrece una interpretación moderna y precisa del rosado de la Ribera del Duero, donde la pureza varietal se traduce en frescura, expresión frutal y elegancia.

De atractivo color rosa pálido, brillante y buena densidad que anticipa su carácter envolvente. En nariz despliega una amplia expresión aromática con notas de frutos del bosque, cereza roja y fresa ácida, acompañadas por delicados matices florales de pétalos de rosa y de fruta de hueso. En boca, combina una frescura crujiente con una textura untuosa y jugosa. El paso es suave y equilibrado, con una acidez bien integrada que aporta dinamismo y alarga el recorrido. Final largo y expresivo, con un retrogusto frutal que prolonga el placer de la degustación.

DETALLES TÉCNICOS

Variedades	100% tempranillo
Altura del viñedo	826 m sobre el nivel del mar
Suelos	Franco-arcilloso sobre un fondo calcáreo
Portainjerto	110 Richter
Edad del viñedo	20 a 30 años
Conducción	Cordón Royat
Marco de plantación	2.500 pies/ha
Rendimiento	5.100 kg/ha
Vendimia manual	

Crianza	Sin crianza. Procedente de sangrado tras una maceración de pocas horas.
Fecha de inicio de vendimia	25 de septiembre de 2025
Fecha de embotellado	Marzo de 2026
Número de botellas	4.250 botellas de 75 cl
Grado alcohólico	13,5% vol.
Azúcar residual	< 2 g/l
ATT	5,5 g/l
pH	3,32