

## TOTOL ROSADO 2017



**Producción:** 290 cajas

**Alc. Vol:** 13.6%

**Crianza:** Ninguna

**Varietales y Región:**

- Ruby Cabernet | Nuevo San Vicente

**Temperatura de Servicio:** 12C / 53F

**Maridaje:**

- Charcutería, Paté.
- Quesos añejos
- Frutos rojos
- Tiraditos
- Lomo de cerdo
- Chiles en Nogada
- Atun y salmon en fresco.

### Nota de Cata:

De tonalidad cereza y brillo intenso, la expresión aromática inicial presenta intensos aromas a fresa con toques de sandía, para después mostrarnos notas de guayaba rosa, así como pimienta y otras especies.

En boca es seco dejando clara su acidez en balance, su frutalidad coincide con lo anticipado en nariz; fresas y guayaba, un vino de expresión muy tropical. La permanencia es media y su retrogusto nos ofrece un final agradable con amargor sutil que nos invita en cada copa a seguir bebiendo.

### Cosecha:

Uvas provenientes de un viñedo de riego en el Valle San Vicente Ferrer con un desarrollo uniforme.

La cosecha se hizo el 3 de septiembre del 2017 a una maduración para rosados con el fin de respetar la acidez.

### Enología:

Cosecha a mano en jvas pequeñas, los racimos son seleccionados a mano para luego ser despalillados y prensados a baja presión. No se realiza maceración, el tono del vino se extrae durante el prensado.

El mosto es reposado a baja temperatura para luego ser trasegado de sus sedimentos a tanques de acero inoxidable. La fermentación se realiza en los 19C inicialmente con una levadura de enfoque aromático, la temperatura se eleva ya avanzado el proceso lo que permite secar el vino.

Una vez concluida la fermentación se estabiliza el vino y se reposa en frío por un periodo de tiempo para luego ser embotellado.

