

ANTÍDOTO

D.O. Ribera del Duero

Le Rosé es un rosado concebido desde el viñedo, de la parcela llamada La Casilla, a partir de las variedades autóctonas Tinto Fino y la blanca Albillo. Las uvas proceden de las **viñas viejas de este 'grand cru'**, situado a 1.000 metros, en el que predomina un suelo superficial de 30-50 cm de arena y un fondo directo de roca calcárea, modelo de tierra referente en Champagne, Borgoña y en el Valle del Loira.

LE ROSÉ DE ANTÍDOTO 2020

FORMATOS

0,75 L

ELABORACIÓN

Prensado directo de racimos enteros de uva tinta y blanca, utilizando el sistema de "taillechampenoise". Desfangado a 15°C. Fermentación en barricas nuevas de roble francés de 600l.

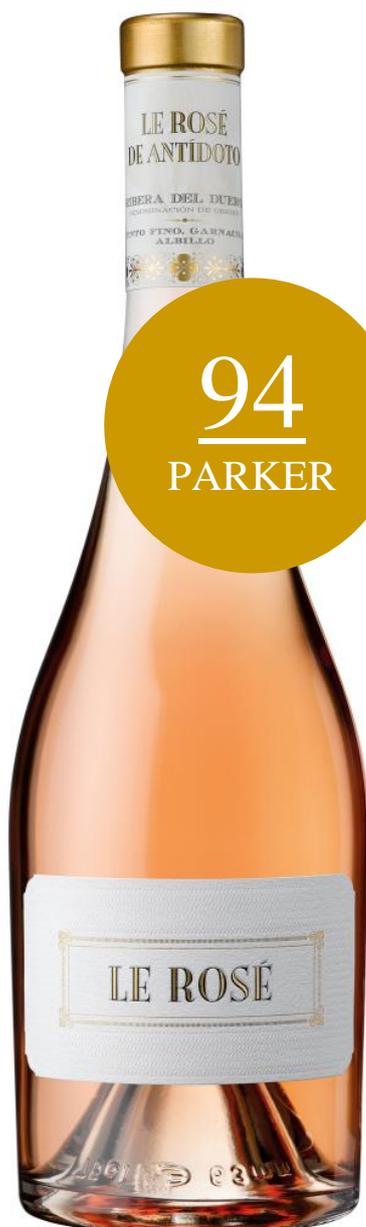
Crianza: 8 meses en barricas nuevas de roble francés de 600 litros

NOTAS DE LA AÑADA

Nos encontramos con una añada 2020 muy generosa por la cantidad de kilos de uva recogidos, pero ya desde el principio establecimos un sabio control sobre el ' que el ciclo de la planta iba generando.

Nuestro objetivo fue el de acompañar la lógica del viñedo, con su abundante fruto, para no ir en contra de la línea que marcaba la propia naturaleza, introduciendo al mismo tiempo una supervisión que evitara el desbordamiento de la uva a vendimiar. De este modo, se llegaron a recolectar 6 000 kilos por hectárea de un fruto muy bueno y cuantioso, incluso entre el viñedo viejo de Soria.

Toda la abundancia de esta añada se refleja, cómo no, en nuestro Le Rosé 2020. El color salmón del vino nos indica la generosa madurez del tinto fino a pesar de la vendimia temprana del 23 de septiembre. Una vez más, este gran cru de arenas calcáreas crece paso a paso y hoy, después de su paso por botella, disfrutamos de su plenitud aromática: el hinojo, la granada, flores blancas. La boca refleja tanto nuestro suelo, con la persistencia típica de las notas del elemento calcáreo, como la añada 2020 con la sensación característica de ondulación.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX-91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com