

LA TEMERARIA 2023



DEHESA LA GRANJA

FICHA TÉCNICA

Bodega	Dehesa La Granja
Marca	La Temeraria 2023
Grado	14% vol. alc
Variedad	100% Tempranillo

CATA

Vista	Vino rosado limpio y brillante, color rosa frambuesa.
Nariz	Intensidad aromática alta, presencia de frutas rojas, violetas, balsámicos y mentolados con sutiles notas especiadas.
Boca	En boca es afrutado, la crianza en barrica con lías y continuos batonages le proporcionan un buen centro con volumen medio y agradable persistencia. Tiene una acidez notable generando una sensación fresca que limpia la boca e invita a continuar disfrutándolo.
Temperatura de servicio	10°C
Consumo	Óptimo desde el momento de la compra y con capacidad y recomendación de guarda.
Pairing	Ideal como vino de aperitivo y para iniciar una comida de pasta, arroces tanto de carne como de pescado, diferentes platos de pollo y carnes blancas.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Descripción	Elaborado en la finca Dehesa La Granja, ubicada en Vadillo de Guareña, en Zamora, con una crianza en lías y fermentación en barricas de roble americano.
Edad	Media de 25 años.
Suelo	Franco-arenoso.
Clima	Fue un año seco y cálido con un invierno de pocas lluvias y primavera calurosa sin precipitaciones hasta mayo. El verano estuvo marcado por tormentas en junio y olas de calor. Todo ello propició una brotación temprana y poco vigorosa, aunque las lluvias ayudaron a recuperar el ciclo vegetativo, logrando el rendimiento y calidad esperados en la vendimia.
Vinificación/ envejecimiento	Vendimia manual y prensado directo en prensa vertical. El mosto fermenta en barricas de roble americano de 225 litros y luego pasa 9 meses en crianza sobre lías, con batonages mensuales. Este proceso aporta longevidad, matices y estabilidad al vino, logrando un rosado de guarda aromático, afrutado, fresco, complejo y largo.

