

# FINCA CASA BALAGUER

## COLECCIÓN ORIGEN EL ROSADO DE PADILLA

### 100% Monastrell

El Rosado de Padilla está elaborado con uvas de la variedad Monastrell de la Finca Puerto La Harina de Villena. Viñedos plantados hace más de 30 años en suelos arenosos.

**VINIFICACIÓN:** Vendimia en cajas de plástico de 15 kg. Despalillado total y no estrujado donde las bayas se rompen ligeramente. Maceración con pieles y semillas 3-4 horas. Después el mosto de escurrido se mete en tinajas de barro de varias dimensiones donde fermenta de manera espontánea, sin adición de sulfuroso y sin control de temperatura. Una vez terminada la fermentación, el vino reposa sin trasegarlo durante 4 meses en tinajas de barro, de donde es embotellado directamente sin clarificar ni filtrar y sin adición de sulfuroso.

**NOTA DE CATA:** Color rosa fresa pálido. En nariz aparecen aromas de frutas frescas rojas, piel de naranja, incluso pétalos de rosa. Posee matices balsámicos, así como notas a barro cocido y arcilla propias de la tinaja. En la boca el vino es frutal, amplio y con una refrescante acidez. Es un vino rosado con textura, medio cuerpo y un final de trago medio, lo que lo hace ideal para tomar acompañado de gran variedad de pescados, arroces y pastas. O una selección de quesos. Y sobretodo para disfrutarlo acompañado de un buen libro o una buena película.

