

# Ugalde

## ROSADO



### VINO

Ugalde Blanco



### VARIEDADES

Tempranillo Blanco, Verdejo y Viura.



### REGIÓN

D.O.C. Rioja – España.



### VIÑEDO

Vino procedente de las más de 70 hectáreas de viñedo propio situado en Viana, y de otras fincas contratadas y controladas de la región. En la plantación han primado criterios de calidad, moderando la producción, buscando un mayor número de racimos de uva más pequeños. Por ello, la densidad de plantación en nuestro viñedo es muy elevada (4.000 plantas por hectárea según marco de plantación de 2,5 x 1 metro), portainjertos de poco vigor, conducción en espaldera con una elevada altura de vegetación y se ha instalado un completo sistema de riego por goteo que se maneja con control para garantizar la cosecha y manteniendo un cierto estrés hídrico.



### ELABORACIÓN

Tras una selección de depósitos se realiza una maceración en frío durante 15 horas a las que les sigue un sangrado del mosto lágrima por gravedad. Fermentación alcohólica durante 20 días, a temperatura controlada, con un máximo de 18 grados centígrados. No realiza la fermentación maloláctica.



### NOTAS DE CATA

Rosa frambuesa con tonalidades rojizas y violáceas. Limpio y brillante. Compleja, compuesta por aromas intensos de frutos rojos y de caramelo. Goloso, sedoso y equilibrado. Resulta un vino estructurado y largo postgusto