

VEGA SINDOA

Rosado garnacha

**Tipo**

Rosado seco

Las viñas

La variedad Garnacha ha demostrado en el valle de Nekeas su inmejorable adaptación al microclima fresco del norte.

Las cepas situadas fundamentalmente en laderas sur, tienen suficiente sol para una excelente maduración, pero conservan la suficiente frescura para mantener una inapreciable acidez.

La lágrima

El mosto de lágrima es el obtenido mediante el sangrado después de un corto periodo de maceración pelicular. Se obtiene algo menos de un 40% de mosto que se corresponde con la mejor calidad. Madurez, equilibrio, suavidad y frescura son los descriptores del vino de lágrima.

Algunas notas técnicas

Fermentación alcohólica larga y controlada. No fermentación maloláctica. Clarificación si procede, estabilización por frío, microfiltración y embotellado.

Temperatura

Temperatura idónea de servicio: entre 8° y 12° C.

Cata

Suave color entre fresa y frambuesa. Dulzura de aromas que recuerdan a las golosinas de nuestra infancia mezclado con algún tono cítrico que lo hace excitante. Ligero pero sabroso y con una acidez que lo convierte en refrescante. En resumen, un vino placentero que "quita la sed"

Consumo

Como todo rosado que se precie exhibe sus mejores galas durante el primer año aunque la buena densidad y el equilibrio de este vino alargarán su vida al menos un año más.

Nota gastronómica

Excelente aperitivo en toda época del año, si bien lo recomendamos con entusiasmo durante el verano. Fabulosa armonía con paellas, platos de pasta y pizzas. El New York Times lo recomendó con los americanos "hot dog".

