

ROMAILA

TOLEDO

ROSADO GARNACHA 2021

FICHA CATA	FICHA TÉCNICA
<p>Variedades: 100% Garnacha, Vino ecológico.</p> <p>Vista: Brillante color piel de cebolla, con irisaciones grisáceas.</p> <p>Nariz: Nariz perfumada, con aromas a frutas ácidas, pomelo y naranjas, con recuerdos a caramelo de violetas y piruleta de fresas.</p> <p>Boca: Es un rosado con ligera estructura, con frescura y densidad. Persiste en la boca una vez que ha pasado dejando un agradable sabor a fruta fresca.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Acidez Total: 5,26(en tartárico).• Acidez Volátil :0,46 (en acético)• Grado alcohólico: 14,5%• Azúcares: menor de 2 g/l <p>El rosado de Romaila se elabora con uva garnacha en el momento optimo de maduración. Se recogen las uvas a mano y se meten en una cámara de frio, para bajar la temperatura.</p> <p>Antes de encubar, los depósitos se refrigeran previamente. Es muy importante que se trabaje en frio para proteger los aromas y evitar el arranque de la fermentación.</p> <p>El mosto permanece en contacto con los hollejos durante 8 horas, así conseguimos que las tonalidades sean tan delicadas.</p> <p>Transcurrido este tiempo se eliminan los hollejos y se fermenta a temperatura controlada, no más de 15°C.</p> <p>Cuando termina la fermentación el rosado se desfanga y hace una crianza de tres meses sobre lías, con batonage cada 15 días, así conseguimos aumentar la densidad en boca.</p>

Bodega Romaila
Crt. Almonacid de Toledo a Nambroca, s/n
45420 Almonacid de Toledo – Toledo

www.romaila.es
info@romaila.es
Tel: +34 915 416 561