



Segura Viudas

Rosé 2021

D.O. CATALUNYA

Hay una tendencia creciente con los vinos rosados premium y segura viudas se ha unido a ella también. Este vino es un coupage de garnacha, merlot y tempranillo, variedades cultivadas en cataluña desde hace muchos años y que se han adaptado perfectamente a esta tierra.



COSECHA 2021:

Las temperaturas de primavera y verano fueron las normales para la época. En julio y agosto tuvimos un par de olas de calor que hicieron madurar bien la uva, y algunas tormentas ayudaron a refrescar las noches.

Los vinos son de una calidad aromática y equilibrio en acidez excelente.

PROCESO DE CREACIÓN:

- Vendimia mecanizada nocturna y transporte en remolque de doble fondo para que el mosto que se produce se separe del resto de la uva.
- Sólo este mosto de primera selección se utiliza para este vino rosado pálido.
- El mosto se enfría a 12 °C, se limpia por decantación, y la fermentación se limpia por decantación
- Trasiego y conservación con lías finas solamente durante un mes.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Color rosa pálido y atractivo con notas azules. Aroma de intensidad media, fino y elegante. Destaca la fruta roja (fresa) y tiene notas de fruta blanca (pera) y tropical (piña) en un fondo floral (rosa). Entrada sabrosa y golosa con una acidez larga que le da persistencia y frescura. Postgusto retronasal largo y afrutado (fruta roja).

Manel Quintana, Director Técnico-Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER:

Los rosados son el gran comodín de los vinos. Son amables y combinan bien con muchos tipos de comidas e ingredientes. En el caso de nuestro rosado de garnacha, merlot y tempranillo, tenemos mucha fruta y frescura, pero también un punto floral con personalidad.

Una pareja ideal para el sushi, un plato de gambas rojas y mariscos o hasta algún curry suave. Una interesante combinación para las tablas de embutidos siempre tan variadas o para pescados y preparaciones con pescado como la esqueixada de bacalao o la empanada gallega.

Por último, pero no menos apetecible, os recomendamos probarlo con una buena fideuá de marisco mirando el atardecer sobre el mar.

Sorprende con: Platos de vegetales “difíciles” de combinar; espárragos, puerros asados, pimientos piquillo rellenos y más.

Matilde Rinaldis, Sumiller

VARIETADES DE UVA:

- 50% Garnacha
- 35% Merlot
- 15% Tempranillo

DATOS TÉCNICOS:

- Grado Alcohólico: 12,50% vol.
- Acidez Total: 3,65 g/l
- Azúcar residual: < 1g/l

EQUIPO TÉCNICO:

Manel Quintana - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Ton Raventós - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo