



# Segura Viudas

HOMENAJE ROSADO 2023

## DESCRIPCIÓN PRODUCTO

Elaborado con las mejores uvas locales, este vino está diseñado para complementar perfectamente la alta cocina, brindando a los anfitriones una experiencia gastronómica única e incomparable. Los vinos Homenaje ofrecen un sabor y calidad excepcionales, presentados en botellas estilizadas y elegantes, inspiradas en la icónica Segura Viudas Reserva Heredad.

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol 12,5% vol.

Acidez Total 3,60 g/L

Azúcar residual 2 g/L

## VARIETADES DE UVA

50% Garnatxa Negra

50% Merlot

## PROCESO DE CREACIÓN

La uva Garnatxa Negra, cuidadosamente seleccionada de la región de Terra Alta, fue vendimiada en el amanecer de mediados de septiembre. Este cuidadoso proceso busca obtener un vino fresco, evitando un grado alcohólico excesivo. La fermentación se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable, con una maceración breve que resalta la fruta fresca y minimiza la extracción de color. La Garnatxa aporta aromas de frutas rojas, como fresas, y notas florales que evocan la flor blanca de naranjo, junto con matices dulces de rosas.

La uva Merlot fue sometida a dos elaboraciones distintas. La primera, como Blanc de Noirs, se vendimió de noche y se transportó rápidamente a la bodega para evitar una coloración intensa. Este Merlot contribuye con notas de frutas rojas y negras, especias, y sutiles matices de frutas blancas y tropicales gracias a la ausencia de maceración con las pieles. La otra parte de la uva Merlot adquirió su tono rosa pálido mediante un sangrado en el tanque de acero inoxidable, sin maceración, aportando toques de frutas negras como la cereza y un fondo de hierbas aromáticas.

## CRIANZA

Este vino joven del año, resultado del coupage de ambas variedades a finales de enero, fue embotellado en marzo de 2024.

## NOTAS DE CATA

De color rosa pálido con destellos azulados, este vino despierta los sentidos con aromas a frutos rojos como fresa y frambuesa, complementados con notas de frutas tropicales como mango y toques cítricos. Sutiles notas de flores blancas aportan complejidad al conjunto.

En boca, revela una frescura suave y un sabor exquisito. Su acidez es prolongada y vibrante, con un final fresco, elegante y persistente.

— *Ton Raventós, Enólogo.*

