



Segura Viudas

Rosado 2015

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 TEMPRANILLO Y MERLOT, DOS VARIEDADES CULTIVADAS EN CATALUÑA DESDE HACE MUCHOS AÑOS Y QUE SE HAN ADAPTADO PERFECTAMENTE A ESTA TIERRA.



COSECHA 2015

El invierno fue muy seco, con temperaturas suaves aunque con la afortunada nevada del día 4 de Febrero. En primavera se acentuó la sequía con temperaturas medias superiores a lo habitual. En Julio una ola de calor con temperaturas máximas de 36°C y una media de 26°C. Estas condiciones tan extremas en los últimos meses, provocaron, en las variedades más tempranas, una maduración muy rápida con buena concentración de azúcares y una disminución de la acidez. Por ello la vendimia se adelantó entre 5 y 7 días respecto al año 2014. La escasez de lluvias supuso la reducción de la producción respecto al año 2014, pero la sanidad de la uva fue excelente debido a las condiciones climatológicas extremadamente calurosas y secas de Julio y Agosto. En Septiembre la climatología continuó favoreciendo la sanidad y calidad de la uva, por sus temperaturas no muy altas, con poca humedad, con vientos suaves y con altas diferencias de temperaturas entre el día y la noche, condiciones éstas ideales para obtener una buena vendimia.

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 elaborar el rosado con poco color.
- El mosto se enfría a 12°C, se le permite un desfangado estático, y la fermentación empieza a 16°C con nuestras levaduras.
- Trasiego y conservación con lías finas solamente durante un mes hasta su embotellado.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Color rosa pálido y atractivo. Aroma de intensidad media, fino y elegante. Destaca la fruta roja como fresa y granada y tiene notas de fruta blanca y tropical como el melocotón y la piña en un fondo floral (violeta). Entrada sabrosa y golosa con una acidez larga que le da persistencia y frescura. En el postgusto vuelven a aparecer las notas de fruta roja como la fresa.

Gabriel Suberviola, Director Técnico-Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

Tempranillo y Merlot es igual a fruta y frescura pero con personalidad, tal son los nuevos rosados que marcan tendencias. De esta forma pudiendo casarlo por color volveríamos a los salmones, etc. Este vino es ideal para fritos mediterráneos, para cocina mexicana (un tanto picante), siguiendo con las pastas a nivel internacional, las ensaladas de pescados y legumbres, también y al igual que el Blanco Xarel-lo con los ceviches . Pollo a la parrilla o bien una copa al atarceder.....

Juan Muñoz, Sommelier

EQUIPO TÉCNICO

Gabriel Suberviola - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Pedro Hellín - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

VARIEDADES DE UVA

55% Tempranillo, 45% Merlot.

DATOS TÉCNICOS

- Alcohol 13,5% vol.
- Acidez Total 3,66 g/l
- Azúcar residual: < 1g/l
- Crianza : Vino joven sin crianza en madera