



Segura Viudas

Rosado 2017

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 2017

Para entender la vendimia 2017 es importante recordar que 2016 fue un año de severa sequía. La primavera de 2016 fue muy escasa en lluvia, y en consecuencia, el desarrollo de la viña fue muy discreto.

Las uvas de un año se forman en las yemas de los tallos del año anterior. La escasa pluviometría de 2016 originó, ya de entrada, pocas uvas para la vendimia de 2017.

El año 2017 comenzó con un invierno suave. De Enero a Abril llovió de acuerdo con la mediana histórica. El mes de Abril 2017 terminó con lluvias inferiores a las esperadas, y el mes de Mayo fue especialmente seco. A partir de Mayo y hasta la vendimia las lluvias ya fueron muy escasas.

Durante los meses de Junio y Julio se producen olas de calor de forma continuada y la temperatura media es significativamente más alta de lo habitual.

Todas estas anomalías tendrán unos efectos notables a nivel local sobre la vendimia.

La baja productividad de la planta unida a las olas de calor registradas a principios de verano, han acelerado el ciclo de la planta, y por tanto, se ha avanzado la vendimia en todas las variedades.

Los primeros controles de maduración de la uva revelaron que la concentración de los azúcares estaba muy avanzada con respecto a los registros históricos, por lo que se decidió empezar a vendimiar la variedad Macabeo el día 16 de Agosto, con un adelanto de 10 días respecto a la vendimia de 2016.

Las características de la uva han sido muy buenas; el estado fitosanitario impecable, grado alcohólico potencial elevado, y una moderada acidez.

A pesar de la poca productividad de la vendimia, los vinos son de muy buena calidad.

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).

Miquel Salarich, 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

Miquel Salarich - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo

Ton Raventós - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

VARIEDADES DE UVA

55% Tempranillo, 45% Merlot.

DATOS TÉCNICOS

- Alcohol 13% vol.
- Acidez Total 3,30 g/l
- Azúcar residual: < 1g/l
- Crianza : Vino joven sin crianza en madera