

# Rosado Viejas Viñas



Nuestro Rosado Viejas Viñas proviene de fincas coplantadas de viejas viñas de Terret (Terret Gris, Tinto, Blanco) y de Clairette, situados en la parte baja del massif de la Clape (edad media 60 años)

Esta mezcla de variedades asociada a los suelos calcáreos y pedrosos, permite de extraer un jugo complejo y rico en vista de obtener un rosado de Terroir, firme y a aromática marcada por los suelos que lo vieron nacer.

La edad de las viñas es un factor cualitativo suplementario que refuerza ese perfil recto y mineral.

Aquí, la elaboración se hace según un proceso minimalista, poco intrusivo y respetuoso con la vendimia.

Después de recolectarla, la uva se prensa directamente y se coloca en tina de hormigón para fermentar a baja temperatura (14°C) durante 10 días.

Después de la fermentación, 1/3 del volumen es ubicado en viejas barricas usadas, los 2/3 que quedan so criados en huevos Flextank por unos 2 meses.

El conjunto es mezclado en tina inox al final de ese tiempo, y persigue su crianza asta el embotellado.

Nuestro rosado huye del habitual estilo contundente del Sud para ofrecer un tríptico que asocia fragancia, estructura y finura.

## PUNTOS CLAVES

Prensado directo - Levaduras indígenas

Fermentación a baja temperatura durante 10 días

Crianza mixta asociando barricas usadas y huevos Flextank

Un rosado de Terroir, delicado, floral y preciso