



VEGA DE LUCHAN ROSADO

VEGA de Luchán

DESCRIPCIÓN

Composición: Variedades de cabernet y Merlot. De recolección mecánica y vendimia nocturna seleccionada de las uvas de las parcelas del Pantano alto, durante la tercera semana de Septiembre.

Situación del viñedo: En la ladera del Pre-Pirineo aragones, a 450 metros de altura. El rendimiento de las cepas es de únicamente 400gr/cepa para la Garnacha y 1800 gr/cepa para la Cabernet.

Método de elaboración: Maceración en frío a 7-8° durante 12 horas con levaduras seleccionadas y fermentación a 14-16° de temperatura.

SENSACIONES

Color: Rosa intenso descubriendo en su interior notas lilas que denotan su juventud.

Aroma: Fresco, limpio y fragante, exultando vitalidad, mostrando aromas florales y frutales donde destacan la fresa y la frambuesa.

Boca: Suave ataque mostrando sabores de gominola roja y de frambuesa. Frescor y suave paso de boca. Muy bien equilibrado en dulzor-acidez y considerable persistencia retronasal.

Gastronomía: Tómese fresco, entre 10-12° de temperatura. Adecuado para acompañar entrantes, arroces, ensaladas, pastas y fiambres.