

# TIERRA DE CASTILLA / FINCA CONSTANCIA FRAGANTIA Nº6 ROSADO



## VARIEDADES DE UVA:

Syrah..... 100%

La finca está delimitada al norte por las estribaciones de la Sierra de Gredos y, al sur, por los Montes de Toledo, en las cuencas de los ríos Tajo y Alberche.

## ELABORACIÓN:

Las uvas de la variedad Syrah son directamente seleccionadas en nuestro viñedo cuando llegan al momento óptimo de maduración, consiguiendo así conservar el alma de fresas, violetas y flores con toques golosos y afrutados tan característicos del Syrah.

Realizamos vendimia nocturna en el mes de septiembre, buscando el momento más fresco de la noche. Para extraer todos los aromas que contiene el hollejo realizamos en la prensa una maceración prefermentativa en frío a 5°C durante 5 horas. Procedemos entonces, a un suave prensado, extrayendo únicamente el mosto flor.

El proceso finaliza de forma natural cuando el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar ha sido encontrado. El vino se conserva a 0°C hasta el momento justo del embotellado, y así conservar todo el carbónico natural proveniente de la fermentación.

## CATA:

Vino Rosado de baja graduación de las variedades Syrah.

Fragante, alegre, fresco, jovial... lleno de sensaciones.

Ligero, con frutas y flores predominantes.

Sinfonía de notas de fresa y frambuesa, con un refinado toque goloso.

**VINUM NOBILE, S.L.**

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com)

[www.vinumobile.com](http://www.vinumobile.com)