

LA MAL- DITA



GARNACHA ROSADO

Un rosado exclusivo por la procedencia de sus viñedos, situados en La Rioja Alta, en los entornos de Briones y Badarán. Allí la Garnacha madura más lentamente, manteniendo una mayor frescura y con menos concentración de color. Así, mediante el método de sangrado, se obtiene este rosado de capa sutil y aromas a frutas rojas, que ha permanecido en contacto con sus lías en depósito de acero inoxidable durante tres meses.

VIÑEDOS

Viñedos de más de 40 años de Garnacha Tinta localizados en los municipios de Badarán y Briones, en la Rioja Alta.

SISTEMA DE CULTIVO: Viñedos en vaso de más de 40 años y en espaldera (10 años).

DENSIDAD: 3000 - 3500 plantas/hectárea.

SUELO: Arcillo calcáreos, ferruginosos.

ALTITUD: Desde 450 hasta los 550 m.



ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual.

FERMENTACIÓN: Elaborado por el método tradicional de sangrado. El mosto obtenido del estrujado de uvas tintas permanece en contacto con los hollejos entre 12 y 24 horas a una temperatura controlada de 10 °C. Tras dicha maceración, se procede al sangrado a otro depósito diferente donde fermenta a una temperatura controlada (14 - 16 °C).

CRIANZA

El vino permanece en contacto con sus lías durante tres meses, en depósitos de acero inoxidable.

VIÑEDOS LA MALDITA BRIONES – RIOJA – ESPAÑA

info@lamalditawines.com

www.lamalditawines.com