

Rosa Rivero 2017



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2017
- **Variedades de uva empleada:** 100 % Mencía
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75 cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,55
- **Acidez Total:** 5,25 g/l
- **SO₂ Libre/Total:** 25/95
- **pH:** 3,65

Características Elaboración

Rosa Rivero es un vino de finca procedente de la parcela Valdemiotto a unos 500 mtrs de altitud.

Bancales donde predominan los suelos pizarrosos.

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica y en depósito 72 horas previas a la fermentación alcohólica. Despalillado y no estrujado de la uva para favorecer los aromos primarios.

Fermentación con levadura autóctona.

Crianza en bodega de roble francés 12 meses.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2017 fue la más temprana de la historia en Valdeorras, última semana de agosto, con bajos rendimientos debido a las heladas de primavera, todo esto tuvo un efecto favorable en la calidad y la sanidad dando vinos frescos, aromáticos y atlánticos.

Notas de Cata

Rojo picota con bordes granates.

Intensidad aromática alta, rico en expresión frutal y mineral, fondo tostado de madera y fruta madura. Boca sabrosa, taninos muy maduros y adecuada acidez, recuerdos de racimos maduros, y hollejos. Largo y elegante.

Perfecto acompañante para la dieta mediterránea y productos de la zona como el botillo, embutidos, guisos...

Temperatura de servicio 16°C

Rosa Rivero 2017



- **Type of wine:** Red
 - **Region of producción:** Valdeorras
 - **Year:** 2017
 - **Grape varieties:** 100 % Mencía
 - **Type of bottle:** Bordelesa
 - **Bottle size:** 75 cl.
-

Analytical Data

- **Alcoholic volume:** 14 % Vol.
 - **Volátil acidity:** 0,55
 - **Total acidity:** 5,25 g/l
 - **SO₂ Free / Total :** 25/ 95
 - **pH:** 3,65
-

Winemaking

Rosa Rivero is a farm wine from the Valdemiotto parcel at about 500 meters of altitude.

Terraces where slate soils predominate.

Manual harvest in boxes of 15 kgs. Maceration of the grapes in boxes in a refrigerator and in storage 72 hours before alcoholic fermentation. Destemmed and not crushed from the grape to favor the primary aromas.

Fermentation with native yeast.

The wine ages in French oak barrels during 12 months

Harvest

Harvest in 2017 was the earliest in history in Valdeorras, the last week of August, with low yields due to the spring frosts, all this had a favorable effect on quality and health, giving fresh, aromatic and Atlantic wines.

Tasting notes

Cherry red with garnet edge.

High aromatic intensity, rich in mineral and fruity aromas with a background of wood and mature fruit. Very tasty with mature tanins and an adequate acidity, also finding hints of mature grapes. Long in mouth and elegant. Perfect for sharing with a Mediterranean diet, sausages, stews...

Service temperature 16°