

El Grifo, Rosado de Lágrima 2022

Vino rosado, elaborado con cepas prefiloxéricas de la variedad de uva Listán Negro, con edades comprendidas entre 45-60 años y cultivadas bajo un manto de ceniza volcánica.

ELABORACIÓN

Recolección manual, en cajas de pequeño volumen (15-18 kg), y selección de vendimia. Una vez en la prensa, apartamos las primeras lágrimas que escurren sin presión. Este mosto yema, se elabora con escaso contacto con sus hollejos. Desfangamos el mosto y lo fermentamos con nuestras propias levaduras a 17 °C. Tras un rápido trasiego, el vino se mantiene en sus lías finas durante un mes. Luego se clarifica, filtra y embotella rápidamente, para resaltar su frescura.

NOTAS DE CATA.

Vista: Limpio, brillante y de tonalidad rosa pálido.

Aroma: Aromas a frutos rojos (fresa, casis, frambuesa) como aroma predominante, también muy presentes aromas varietales de la Listán Negro como balsámicos o la hoja de tomatera.

Boca: Vino de paso en boca fresco, con untuosidad y volumen.

ANÁLISIS

% Vol.	13°
Azúcar	2,5 g/L
Acidez Total	6.7 g/L
pH	3.23
SO ₂ Total	93 mg/L

PREMIOS

2020. Concours Mondial Bruxelles. Oro.

2020. Bacchus. Plata
2017. CERVIM. Oro
2017. Berliner Wein Trophy. Oro
2016. Berliner Wein Trophy. Plata
2010. X Concurso Iberwine Excellence. Plata.
2009. Concours Mondial Bruxelles. Oro.
2007. Challenge International du Vin. Bronze.