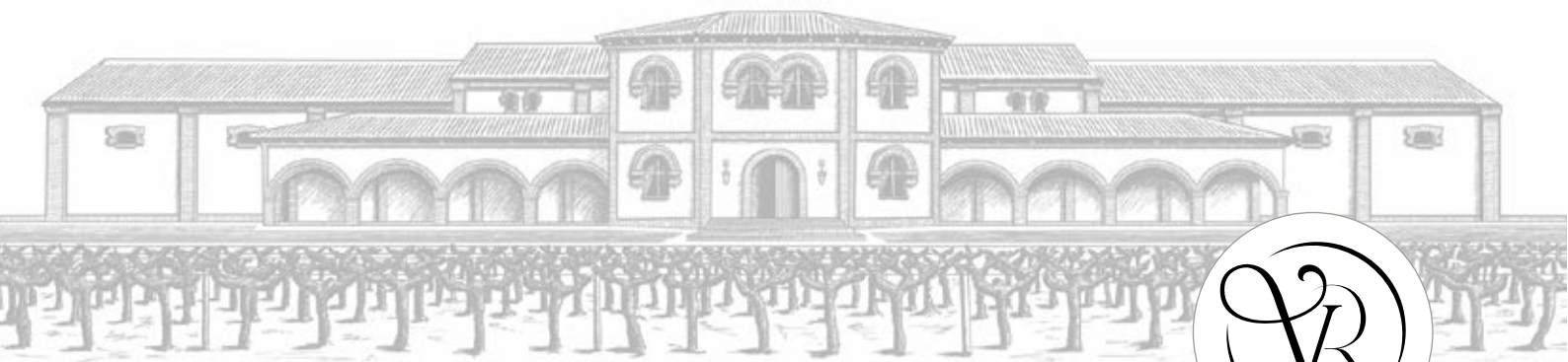




FINCA VEGA REAL

rosa, rosae

2025

Clarete "deconstruido" interpretación de la bodega de los vinos más tradicionales de la zona, elaborado de una forma muy innovadora. Sangrado de viñedos de tinta fina de 1930 con pieles de uva blanca de más de 70 años fermentadas en barricas grandes de roble francés de grano fino a temperaturas muy bajas para mantener la frescura y sin nada de sulfuroso añadido.

DATOS BÁSICOS:

Añada: 2025

Tipo de vino: Rosado fermentado en barrica

Variedades: Tinta fina y albillo mayor.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 14,5°

Acidez total: 7,27g/L

pH: 3,26

Azúcares reductores 2,7g/L

Sulfuroso total inferior a 10 mg/L

Viñedos, vendimia y vinificación

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedos: tinta fina de 1930 a 840 msnm y albillo de 1950 a 930 msnm.

Vendimia seleccionada a mano de la Aguilera y Páramo de Moradillo de Roa.

Vendimia: 25.09.2025

Encubado: Barrica 500L roble francés de grano fino tostado ligero especial.

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa: 24h para la tinta fina.

Fermentación a una media de 16°C durante unos 15 días.

No realiza fermentación maloláctica

Batonage a mano

Se sacan las pieles, se rellenan y se dejan durante un mes criando en las mismas barricas.

Filtrado por cartuchos y embotellado el 24.02.2026

1300 botellas.

NOTA DE CATA

Nota de cata: Intenso color rojo fresa. Limpio. Notas de fruta roja fresca muy marcadas y un perfil floral apoyado sobre un fondo de tostados muy ligeros que aportan estructura al conjunto aromático. Boca compleja con una intensidad elevada pero muy equilibrada en la que destaca la fruta fresca con un apoyo maderizado de fondo para aportar un toque diferenciador, largo y muy horizontal con una frescura marcada.

Maridaje: Ideal para acompañar pescados azules, ensaladas y vegetales frescos e incluso carnes blancas con salsa de setas o salsas dulces.

FORMATO

Cajas de 6 botellas de 0,75



BARBADILLO

DESDE 1821