



LOS CONEJOS MALDITOS ROSADO 2025

Para esta gama de vinos elaboramos uvas que provienen de nuestras viñas que más sufren los ataques de los conejos, que aprecian la buena calidad de las uvas de tal manera, y son tan rápidos, que nos dejan rendimientos bajísimos.

Viñas de cultivo sostenible a 750 metros de altitud en terreno calcáreo-arcilloso. Clima continental.

Variedad: Cencibel (Tempranillo)

Vendimia: Manual en cajas en septiembre

Elaboración: Sólo con mosto yema, método sangrado (saigné), separando el mosto inmediatamente sin que llegue a macerar con sus hollejos. El mosto fermenta lentamente y a baja temperatura. El vino se mantiene sobre lías hasta finales de enero.

CATA

Color: Pálido tono de piel de cebolla

Aroma: Frutal, recuerdos a fresas salvajes, casis blanco, ruibarbo y hibiscu y flores blancas

Paladar: Fresco con aromas a bayas rojas, pomelo. El retrogusto está marcado por sabores cítricos y una acidez fresca

Temperatura de servicio: 10-12°C.

Maridaje: Aperitivos, platos veganos, pescados, arroces, paella y carne blanca.

