



BODEGAS Y VIÑEDOS CASADO MORALES SC 01306 LAPUEBLA DE LABARCA T:+34945607017 F:+34945063173

CASADO MORALES ROSADO 2016

Viticultor: Javier Casado Morales
Elaborador: Joseba Casado Morales

Variedad de Uva: Tempranillo 100%

Contenido Alcohólico: 12,5°



Viñedo: Propio. Uvas. Combinación de suelos arcilloso-calcáreos que se encuentran entre cascajos y cantos rodados. Entre las cuales se sostienen varias capas de la mejor combinación posible en estas condiciones para mantener la humedad y facilitar la penetración de las raíces hasta un subsuelo (125 cm) pedregoso con arena caliza de alto contenido de carbonato cálcico 25% y por tanto de un pH superior a 7, lo que dará una gran acidez y frescura al vino.

Vinificación:

Recepción de la uva para su posterior selección despallado y estrujado.
Maceración de las uvas con los propios hollejos y entre el mosto durante 10-12 horas a baja temperatura, hasta extraer el color y aromas peliculares deseados, para su posterior prensado y extracción del mosto que fermentará por separado.
Remontados cada tres días, al principio mucho más enérgicos y con oxígeno, disminuyendo la frecuencia en los últimos días.
Fermentación de 15 días, con temperatura controlada máxima de 15°.

Envejecimiento:
Vino joven

Nombre del Viñedo: La Escobosa

Edad del Viñedo: 30 años