

# Siete Rose Pálido

## *Garnacha tinta*



### DENOMINACIÓN

<b>DE ORIGEN:</b>	Rioja
<b>SUBZONA:</b>	Rioja Baja
<b>CLIMA:</b>	Continental - Mediterráneo
<b>UVA (S):</b>	100% Garnacha Tinta
<b>SUELO (S):</b>	Arenoso, pedregoso, piedra caliza
<b>ALTITUD:</b>	600 - 700 metros
<b>EDAD DE LA VIÑA:</b>	20 - 30 años
<b>TIPO DE AGRICULTURA:</b>	Ecológica certificada
<b>PODA:</b>	Espaldera y vaso
<b>PRODUCCIÓN:</b>	1050 cajas



Siete Rose está elaborado combinando adecuadamente tecnología e innovación con la tradición en el cultivo de las explotaciones agrícolas de dos generaciones utilizando métodos ecológicos para la obtención de los mejores vinos. La situación de los viñedos se reparte entre varios municipios, Calahorra, Andosilla y San Adrián, de la denominada “Rioja Mediterránea” con inviernos fríos, primaveras y otoños suaves y lluviosos, y veranos cálidos y secos. Los terrenos presentan texturas diversas predominando las calizas, arenas, arcilla y grava. De esta forma, la adecuada combinación de clima y “terroir” que presenta nuestra localización, propicia la obtención de vinos elegantes con suaves taninos. Siete Rose, vino elaborado con uvas de la variedad Garnacha Tinta de cultivo ecológico mediante el proceso de sangrado por su propio peso. Presenta un bonito color rosa pálido con una correcta intensidad. De carácter fino, el aroma conjuga adecuadamente un aporte frutal con ligeros matices florales. En boca tiene una buena estructura acompañada de un toque ácido que le aporta frescura y curiosidad. Siete Rose es un cuvée hecho especialmente para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert en colaboración con los hermanos Andrés y Ramón Serrano, pioneros en la agricultura ecológica en la Rioja.

**Vinificación:** Macerado durante no más de una hora, el vino se sometió a un proceso de refrigeración en torno a los 13º, para posteriormente proceder al desfangado. La fermentación en depósito de acero inoxidable se desarrolló durante 15 días a temperatura controlada con el fin de que el vino conservara todos sus aromas frutales y su color. Transcurrido este tiempo, se realizó un ligero desfangado final preparando el vino para el embotellado.

**Carácter:** Frutal, Fresco con ligeros matices florales color rosa pálido.

**Gastronomía:** aperitivo, cocktail, mariscos, comida asiática, ceviches, tapas