



ILUNUM ROSADO 2024

IGP VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

VARIEDADES

Monastrell 50% - Syrah 50%.

SUELO

Franco arenoso calcáreo, pobre en materia orgánica y nutrientes.

VITICULTURA

Trabajamos una viticultura respetuosa y razonada en todas nuestras parcelas. Para elaborar este vino, seleccionamos las mejores uvas de dos parcelas distintas: la Monastrell del paraje "El Cotico" y la Syrah del paraje "María Benita".

PROCESO DE ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 18 kg en las horas más frescas del día. Una parte de la uva (Syrah) se somete a una ligera maceración en frío antes del prensado. Una vez obtenidos los mostos se desfangan estáticamente a 18°C. Fermentación alcohólica a 16°C durante unos 15 días.

NOTA DE CATA

Vino color frambuesa de intensidad media. Gran potencia aromática a frutos rojos tales como la cereza y la fresa, muestra también notas cítricas y tropicales. En boca es amplio, goloso y largo, mostrando de nuevo su gran intensidad de fruta.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12.20 %vol.

Acidez total: 4.32 g/l

pH: 3.31



620041727 - 637817620



bodegailunum@gmail.com