

# Gran Sello

## TEMPRANILLO ROSÉ 2021

La gama Gran Sello se creó en 2010 para traducir 20 años de pasión por los vinos que ofrecen lo mejor del Tempranillo y otras variedades principales de uva españolas. Aprovechando la experiencia de 12 vinicultores de siete de las principales regiones vinícolas españolas, Gran Sello abarca lo mejor de la península Ibérica. Sus vinos muestran la expresión del suelo y el clima, mezclado con intensos aromas del fruto, haciendo destacar la elegancia y concentración de los sabores frescos y

bien equilibrados. Los viñedos de Gran Sello se encuentran al sureste de Madrid. A una altitud de más de 737 metros sobre el nivel del mar, esta región cuenta con un clima más fresco que el resto de España central, lo que nos permite producir vinos de mayor frescura. La familia de vinos de Gran Sello cuenta con una base común: al menos 70% de las mezclas están compuestas de variedades de uva española.

### VENDIMIA

Durante este año hemos contemplado cómo pasó de una de las cosechas más atípicas de historia, como fue el 2017 caracterizado por la sequía, a una cosecha diametralmente opuesta, donde las lluvias generosas y las temperaturas frescas, han retrasado la cosecha y dejado su huella en los vinos que disfrutaremos en los próximos meses y años. La vid continúa su ciclo durante un verano con temperaturas normales y lluvias, sin accidentes meteorológicos apreciables y apoyado por un agua más que satisfactoria reserva. La maduración se produce de forma lenta y aunque las condiciones de maduración son ideales, suelo húmedo y temperaturas moderadas (con altas contrastes entre el día y la noche), el acumulado la demora nos prepara para una cosecha muy tardía. El primero vinos confirman una cosecha de buena calidad, con vinos menos alcohólicos y más ligeros y más ácidos que añadas anteriores, con predominio de notas frescas, cítricas en frutas blancas y rojas en el caso de vinos tintos.

### VINIFICACIÓN

A su llegada, la uva es despalillada y estrujada. Durante el estrujado, una primera parte del mosto se separa de los hollejos y se macera en frío durante 12 horas para extraer el máximo aroma y color. Luego, este mosto se clarifica y fermenta a 15 °C como un vino blanco.



### NOTAS DE CATA

**Color:** Color frambuesa limpio y brillante.  
**Nariz:** En nariz ofrece frescos aromas de fresa, grosella, flores blancas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.  
**Boca:** Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.  
**Maridaje:** Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas, pollo y pasta.

### DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	20 años de promedio
Temperatura Fermentado	25°C
Período de Fermentación y Maceración	8 Días
Contenido de Alcohol (vol)	12,5% vol
Total Acidez (gr/l)	2,22g/L
pH	3,4
Libre de SO2 (MG/L)	107mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	3,44g/L
Temperatura sugerida para servir	12-14°C
Vinicultor	Daniel Lorenzo