

Gran Sello

I.G.P. Castilla

Tempranillo Rosé 2022

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 intentos 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 757 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

Las principales características meteorológicas de la añada han sido el intenso calor y la extrema sequía acaecidos desde mediados de mayo. Los problemas empezaron en mayo, cuando cesaron las lluvias e inició una ola de calor casi permanente que se prolongó hasta vendimias. El verano ha sido el más cálido desde que existen registros, con sucesivas olas de calor y ausencia total de lluvias, lo cual ha hecho sufrir de un modo extremo a la vid para poder completar su ciclo anual. El estado sanitario, ha sido impecable. No obstante, los efectos del calor y la sequía se han dejado notar sobre la calidad ya que apenas había recursos para lograr una aceptable maduración. Los rendimientos se han visto reducidos respecto a un año normal. La escasez de recursos hídricos y elevadas temperaturas han limitado la actividad fotosintética de la vid por lo que las bayas han sido de pequeño tamaño. En resumen, estamos ante una añada con baja producción, moderado grado alcohólico y baja acidez, hechos que limitarán la capacidad de envejecimiento del vino. Una añada donde de forma general los jóvenes y cortas crianzas probablemente serán las mejores opciones.

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: Ligerero 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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

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