

Gran Sello

I.G.P. Castilla

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Tempranillo Rosé 2024

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 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

La añada 2024, es la añada de la vuelta a la "relativa" normalidad tras dos años extremos, donde habíamos alcanzado récord en registros meteorológicos por elevada temperatura y sequía. La precipitación recogida durante el otoño-invierno y principio de primavera ha sido suficiente para reponer las reservas hídricas del suelo y pese a que apenas se recogieron lluvias desde primeros de abril hasta final de agosto, las cepas han podido desarrollar su ciclo vegetativo en condiciones adecuadas. Los rendimientos estuvieron por encima de las dos añadas precedentes, aunque por debajo de una cosecha normal. En resumen, la 2024 es una buena añada con vinos frescos, aromáticos y adecuado potencial de guarda.

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.



GRAN SELLO

Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	20 años de promedio
Temperatura de Fermentación	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