

Gran Sello

I.G.P. Castilla

Rosé 2025

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 2025 puede describirse como una cosecha de personalidad, marcada por un inicio húmedo y un final cálido que ha favorecido vinos concentrados y expresivos, que reflejan fielmente el clima continental-mediterráneo de la zona y el manejo cuidadoso del viñedo en un año climático exigente. El resultado final son vinos que muestran claramente la impronta del año: buena intensidad aromática, fruta madura bien definida, estructura sólida y buena concentración.

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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

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) | 13,5% vol |
| Total Acidez (gr/l) | 3,85 g/L |
| pH | 3,37 |
| Libre de SO2 (MG/L) | 70 mg/L |
| Azúcar Residual (GR/L) | 4,5 g/L |
| Temperatura sugerida para servir | 12-14°C |
| Vinicultor | Daniel Lorenzo |