

# R&G Rolland Galarreta

FINCA ROSALEJO - Mountains Of Toledo

## Eldoze 2018

Dos culturas y dos estilos de vinificación diferentes y una meta en común han unido al enólogo y consultor francés Michel Rolland y al visionario vinícola español Javier Galarreta. Ambos creen que España cuenta con un excelente terroir y una amplia experiencia para elaborar vinos de gran calidad con una proyección real en los mercados internacionales. Michel Rolland, uno de los enólogos más influyentes del mundo, ha trabajado con vinicultores de 15 países distintos y ha ejercido una gran influencia en numerosos aspectos de la industria del vino francés y mundial. Desde la creación de ARAEX Grands en 1995, Javier Galarreta ha aplicado su experiencia en gestión y estrategia para situar al vino español entre los mejores. La empresa, que se expandió en 2001 para añadir una gama más amplia de vinos españoles al catálogo de Rioja, es uno de los principales exportadores de España. Un proyecto innovador: el encuentro entre Francia y España.

### Vinificación

La vendimia se realiza exclusivamente a mano en las primeras horas de la mañana. Tras el lavado y refrigeración de la uva, se procede a una rigurosa selección. La vinificación se realiza en una combinación de pequeños depósitos de acero inoxidable y barricas abiertas, mimando al máximo la maceración y la extracción para que el vino tenga elegancia, finura y los taninos más sedosos.

### Envejecimiento

Usando la gravedad, sin usar prensas, para evitar aspereza y taninos astringentes, llevamos a cabo fermentación maloláctica en barrica o en tinos de madera de roble francés. Posteriormente los vinos permanecen en barrica durante al menos 15 meses. Realizaremos varios trasiegos por gravedad. Viñedo rendimiento: 3.000 kilos por hectárea. Agricultura ecológica. Fermentación: en pequeños depósitos de acero inoxidable y en tinas abiertas. Maloláctica: en tinas de madera y en barrica de 225 y 600 litros de roble francés. Producción: 16.500 botellas

### Notas de cata

**Color:** A primera vista se distingue por su Color rojo rubí intenso, brillante y cristalino.

**Nariz:** Sus complejos aromas a frutos rojos se encuentran en armonía con los matices que aporta la crianza en barrica. Su carácter mineral y gran concentración realmente destacan en fase olfativa.

**Boca:** En boca es fresco, con recuerdos a cerezas, de acidez, equilibrado, elegante y con un paladar increíblemente suave en general.

**Maridaje:** Carnes rojas, guisos, caza y curados quesos

ARAEX  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Varietales                           | 100% Syrah coming from only 12ha, "doce" is twelve in Spanish. |
| Edad Viña                            | Más de 20 años de promedio.                                    |
| Viñedos                              | Pizarras y cuarcitas de más de 2,5 millones de años.           |
| Temperatura de Fermentación          | 25°C   |
| Período de Fermentación y Maceración | 20 días  |
| Composición Barrica                  | Roble Francés.   |
| Edad Barrica                         | Nueva  |
| Tiempo en Barrica                    | 15 meses   |
| Tiempo en botella                    | Mínimo 12 meses  |
| Contenido de Alcohol (vol)           | 14,9 % vol   |
| Total Acidez (gr/l)                  | 5,1 g/L  |
| pH                                   | 3,54   |
| Libre de SO2 (MG/L)                  | 11 mg/L  |
| Total Sulphites (mg/L)               | 61   |
| Azúcar Residual (GR/L)               | 1,2g/L   |
| Temperatura sugerida para servir     | 16-18°C  |
| Vinicultor                           | Michel Rolland.  |



GUÍA PEÑÍN -  
2023 Spain