



<b>INFORMACION DE LA BODEGA</b>	Nuestra primera y más conocida marca surgió a principios de los años ochenta, en los noventa se trabajó en una presentación mas esmerada, con la que hoy se conoce. Es la marca que mejor define el rosado de la zona de los Oteros, un vino de agua, bastante cubierto, de gran volumen y persistencia en la boca.
<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN</b>	Vino selecto de Pajares de los Oteros.
<b>VITICULTURA</b> <b>Composición Varietal</b> <b>Sistema de conducción.</b> <b>Poda.</b> <b>Riego.</b> <b>Tipo de suelo.</b>	100 % Prieto Picudo. Espaldera vertical, 1,75 m, cuatro alambres, mas el de formación, viña vieja media de edad de 50 a 100 años, de porte rastrero, marco plantación irregular. Cordón, con pulgares y varas, sistema Guyot doble. En rastra, a vara larga con 5-8 yemas, combinando con pulgares. No se riega. Franco arenoso, con canto rodado en superficie y fondo arcilloso a varios metros.
<b>VINIFICACIÓN</b> <b>Fecha de la vendimia.</b> <b>Sistema de recolección.</b> <b>Transporte de las uvas.</b> <b>Recepción de la vendimia.</b> <b>Maceración.</b> <b>Levadura.</b> <b>Nutrientes de fermentación.</b> <b>Temperatura de fermentación.</b> <b>Fermentación alcohólica.</b> <b>Trasiego.</b>	28 de Septiembre 2011. Vendimia manual en cajas plástico 20 Kg y vendimia mecanizada, con vendimiadora. En caja de plástico 20 Kg. y remolque con lona. Estrujado con despalladora Inox con puntas de caucho, bombeo a depósito. En depósito de hormigón revestido de resina epoxi, durante 12/24 h sin inicio de la fermentación. Se elaboraron varios depósitos y se utilizaron varias levaduras seleccionadas, para exaltación de aromas primarios naturales de la variedad Prieto Picudo. Nutriente en el agua de hidratación de la levadura, y varias adiciones de nutriente complejo. Control de fermentación a 16 ° C con final a 18 ° C. 20 días con control diario de temperatura y densidad, viendo y corrigiendo lo necesario. Se trasegó octubre, cuando acabo la fermentación y limpio el vino.
<b>ANALITICAS</b> <b>Mosto a la recepción.</b> <b>Final de fermentación.</b> <b>Vino embotellado.</b>	Densidad 1104g/l, 13,60 Baume, Alcohol probable 14,60 % vol. Acidez total 3,74 g/l Sulfúrico. pH 3,61. Densidad 990 g/l. Azúcar residual 1,50 g/l. Alcohol 15,00 % vol. Acidez total 3,50 g/l Sulfúrico. pH 3,47. A Volátil 0,31 g/l. Alcohol 14,79, % vol. Azúcar residual 1,88gr/l, A Total 3,57 /l Sulfúrico. A Volátil 0,34 g/l Sulfuroso 85 mg/l
<b>ENOLOGIA</b> <b>Recepción de la uva..</b> <b>Implantación de la levadura.</b> <b>Trasiegos.</b> <b>Clarificación.</b> <b>Filtración.</b> <b>Estabilización por frío.</b> <b>Fecha embotellado.</b> <b>Tipo de botella.</b> <b>Tipo de tapón.</b> <b>Tipo de cápsula.</b>	Se recepcionó en óptimas condiciones, tratando de evitar oxidaciones. La siembra de la levadura fue lo antes posible y con muy buena aclimatación. Se dieron dos trasiegos, en invierno acabada la fermentación y después de la clarificación. Se hicieron ensayos de varias dosis y tipos de clarificantes, optando finalmente por bentonita. Se realizó una filtración por placas abiertas, para respetar la calidad del producto. Se sometió el vino a -5 ° C durante 10 días y luego se filtró de nuevo por placas. Febrero del 2012 Bordelesa modelo Eco Ambiente , color verde, 0,75 cl. Con malla dorada y librito informativo Microgranulado, 44 x 24,5 mm. 58 mm de aluminioembutido color rojocon ribete negro y rotulacion en cobre.
<b>COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:</b> La prolongación del verano meteorológico, con días secos y soleados hasta la última decena de octubre, trajo como consecuencia un adelanto del otoño fenológico en la vegetación afectada por la ausencia de lluvias, al mismo tiempo que se producía un retraso en las plantas que siguieron disponiendo de agua. Apertura de las vedas cinéticas en general algo tardía. Fechas adelantadas para la recolección de la vid y expectativas de vinos de muy buena calidad. Durante la vinificación se dio máxima importancia a la calidad y respeto a la variedad, evitando la oxidación del mosto y preservando los aromas, vigilando y controlando diariamente todo el proceso de la fermentación, para llevar a cabo un producto de máxima calidad.	
<b>NOTA DE CATA AL MOMENTO DEL EMBOTELLADO.</b> Color rosa fresa brillante de capa alta, con mucha burbuja fina de carbónico y abundante lágrima. La nariz es explosiva, compleja y limpia, recordando el olor de la entrada de la uva Prieto en la bodega, con mucha fruta roja, como fresa, regaliz roja, gominolas y ciertas notas florales rosa, picante en nariz denotando alcohol. En boca es amplio y carnoso, con una entrada dulce y amarga, con final largo y placentero que dura en el tiempo.	