



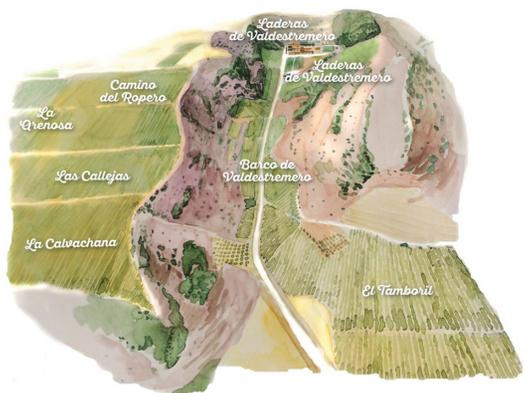
## FLAMINGO ROSÉ 2022

*"Un rosado muy osado"*

Coupage	Tinto Fino
Fecha de de vendimia	16 y 17 de septiembre de 2022
Crianza	4,5 meses sobre lías finas con "Batonnage"
Fecha de embotellado	Abril 2023
Nombre del viñedo	"Camino del ropero"
Superficie	7 hectáreas
Edad media viñedo	20 años
Calificación	Genérico
Suelos	Los suelos son calcáreos con estructura franco-arenosa y abundante pedregosidad.
Localización	Peñañiel, altitud 900 metros, pendiente del 2%
Producción	14.000 botellas (750 ml)
Enólogo	Jorge Peique
Asesor enólogo	Xavier Ausás

### ANÁLISIS FR 2020

Alcohol	14 %
pH	3,23
AT	6,08 gr/l.



### VENDIMIA 2022

Este año climatológico lo recordaremos durante mucho tiempo por ser extremadamente seco y cálido.

El otoño fue cálido y con precipitaciones normales, el invierno entro frío y seco, con escasas precipitaciones. A partir de febrero las temperaturas se suavizaron. La primera parte de la primavera fue lluviosa, pero a medida que ésta iba avanzando las lluvias empezaron a escasear. A partir de mayo las temperaturas se elevaron por encima de lo normal y las precipitaciones seguían anormalmente bajas para la época. Esto provocó un crecimiento inicial de la vegetación del viñedo muy rápido, pero al continuar las temperaturas excesivamente altas provocó una parada en el crecimiento de la vid. El verano fue muy seco y cálido llevando al viñedo a un estrés elevado y dificultando el engorde de las bayas de uva, quedándose los racimos de uvas bajos de peso.

El estado sanitario de la uva fue perfecto debido a la total ausencia de lluvias durante el verano y las vendimias.

La cosecha 2022 se caracteriza por vinos con mucho color y concentración, con un gran potencial para la crianza en barrica.

### ELABORACIÓN

Flamingo Rosé es un vino rosado "de lágrima" que se elabora con uvas procedentes de nuestros viñedos plantados a 900 m de altitud, en la terraza más alta del río Duero. La vendimia a mano, seleccionando los racimos en el propio viñedo. La uva es despalillada y llevada a la prensa, donde se recoge el mosto flor con la mínima maceración posible. El mosto fermenta en depósito con levadura autóctona. Tras la fermentación alcohólica se trasiega para quitar la lía gruesa quedando únicamente la fina con la cual se realiza una crianza con "batonnages" periódicos hasta el embotellado del vino, 4 meses después.

### NUESTRAS PRIMERAS IMPRESIONES

*Flamingo Rosé 2022 se muestra limpio, expresivo y floral en nariz. De color rosa asalmonado. Sorprende por su frescor en boca, equilibrado, delicado, con buena acidez y final largo y persistente. Un rosado con alma de tinto que mantiene la esencia de la tierra con Denominación de Origen Ribera del Duero.*