

FLAMINGO ROSÉ 2020

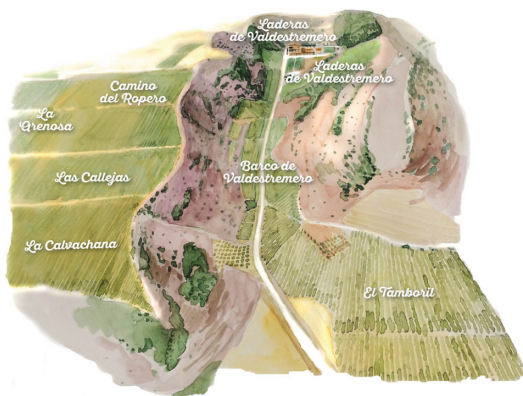
"Un rosado muy osado"

Coupage	Tinto Fino
Fecha de vendimia	Del 25 al 27 de Septiembre
Crianza	4 meses sobre sus propias lías
Fecha de embotellado	Marzo 2021
Nombre del viñedo	"Camino del ropero"
Superficie	7 hectáreas
Edad media viñedo	18 años
Calificación	Genérico
Suelos	Los suelos son calcáreos con estructura franco-arenosa y abundante pedregosidad. Localización Peñafiel, altitud 900 metros, pendiente del 2%

Producción	28.000 botellas (750 ml)
Enólogo	Jorge Peique
Asesor enólogo	Xavier Ausás

ANÁLISIS FR 2020

Alcohol	14 %
pH	3,10
AT	6,22 gr/l.



VENDIMIA 2020

La cosecha 2020 pasará a la historia por ser uno de los años más complejos para nuestros viñedos. Un otoño con precipitaciones generosas y un febrero más cálido de lo normal, provocaron el movimiento de la savia y, como consecuencia, un adelanto de la brotación del viñedo de unos 15 – 20 días. La primavera y el verano estuvieron marcados por las abundantes precipitaciones por lo que la planificación y estrategias en los trabajos en el viñedo fueron claves para que la uva llegase a la vendimia en las mejores condiciones sanitarias. Los tratamientos ecológicos aplicados al viñedo resultaron muy efectivos evitando la pérdida de uva.

La maduración de la uva se ralentizó en septiembre por la bajada de las temperaturas y las lluvias de mediados de mes, llegando a su maduración óptima a finales de septiembre. Este año, más que nunca el deshojado, desnietado y la supresión de racimos, fueron claves para conseguir una maduración perfecta y un estado sanitario bueno.

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. Vendimia a mano y selección en viña de los racimos. La uva es despallada y llevada a la prensa, donde se recoge el mosto voluntario, sin llegar a prensar. El mosto que se extrae se decanta por gravedad durante 48 h. Una vez limpio, se produce la fermentación alcohólica con levadura autóctona, a 17°C. Tras este proceso, se realiza una crianza sobre sus lías finas hasta el embotellado del vino, 4 meses después.

NUESTRAS PRIMERAS IMPRESIONES

Flamingo Rosé 2020 se muestra limpio, expresivo y floral en nariz, con aromas de cerezas y grosellas y notas de yogur. De color rosa asalmonado, estilo provenzal, sorprende por su frescor en boca, con buena acidez y buena y persistente estructura.. Un rosado con alma de tinto que mantienen la esencia de la tierra con Denominación de Origen Ribera del Duero.