



LUNARES

ROSADO

Ctra. Ronda-El Burgo, km 1,2
29400 RONDA (Málaga) España

www.bodegaslunares.com

BODEGAS LUNARES
RONDA

VARIEDADES

Merlot: 80% • Garnacha: 20%

ANALÍTICA

% vol.: 14,0°

pH: 3,30

Acidez total (g/L Ác. Tartárico): 5,7

AV (g/L Ác. Acético): 0,40

Glicerina (g/L): 6,4

VENDIMIA 2014

La añada 2014 fue más cálida y seca que la anterior, lo que nos ha permitido un grado de maduración mayor en la uva. Obteniéndose un rosado más frutoso y con menos matices vegetales. Las dos variedades se vendimiaron por separado, la Merlot la primera semana de Septiembre y la Garnacha la tercera semana del mismo mes. Con la Merlot se busca frescura y matices de fruta de zarza y con la Garnacha más volumen en boca y fruta roja.

ELABORACIÓN

La Merlot procede de la finca Ronda la Vieja a 1000m de altitud a los pies de las ruinas Romanas de Acinipo y la Garnacha de la finca Huerto de la Condesa a 600 m de altitud. Una vez hecha una selección rigurosa tanto en campo como a la entrada de la bodega se realizó una maceración pelicular de una noche. Al día siguiente se prensó y se desfangó durante 2 días antes de que arrancara a fermentar de manera natural. La fermentación de la Merlot se realizó en depósito de acero inoxidable a unos 15-16°C y la Garnacha a unos 18-19°C en una bodega de 500 L. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se optó por no realizar la maloláctica para potenciar la frescura del vino. Se crió sobre lías en depósito durante 5 meses con trabajo de las mismas.

NOTA DE CATA

La primera señal de identidad de este vino es el intenso, llamativo y brillante color rosa oscuro, fruto de una maceración nocturna de 12 horas. En la nariz aparecen las frutas rojas de campo, acompañado con un toque de fruta blanca. La entrada en boca la hace potente, seca y con recuerdos continuos de fruta roja. Intenso y largo, para acompañar a platos de cierta entidad como arroces o ensaladas de frutos rojos.

