

# Carratraviesa®



## **CARRATRAVIESA ROSADO SELECCIÓN COSECHA 2020**

Rosado Joven, elaborado a partir de "mosto flor" (o "mosto yema"), procedente de uva seleccionada de viñedos viejos plurivarietales acogidos a la D. O. CIGALES.

Variedades empleadas: 80% Tempranillo, 10% Garnacha Tinta y 10% de variedades blancas (Albillo y Verdejo). Comenzamos a embotellar en la primera semana de Diciembre, prácticamente 70 días después de la recolección. Como consecuencia, en vista apreciamos tonalidades violáceas, el color es rojo fresa vivísimo, muy llamativo, perfectamente brillante y limpio con reflejos plateados. Aparece también en la copa una lágrima densa, que cae muy lentamente, lo que nos avisa del importante componente glicérico. En las primeras partidas pueden aparecer finísimas burbujas de carbónico natural procedente de la fermentación que dan fe del mimo con que se ha tratado el vino hasta su embotellado.

En nariz, el aroma es de una intensidad media/alta como caracteriza a los vinos de Cigales, sin exuberancias. Aparecen sobre todo aromas primarios, florales (rosa, jazmín, etc.) y de fruta roja (mora, grosella, arándano). Los aromas destacan por su nitidez y limpieza de sensaciones.

Por fin, en boca, es donde estos vinos sobresalen por encima de todos los de su categoría. La mezcla de variedades (tempranillo, garnacha tinta y roja, verdejo y albillo) confieren en este caso una complejidad de sensaciones única. El vino resulta redondo, carnoso, muy equilibrado, sin aristas, pero con la acidez justa que le aporta frescura y viveza como debe ser en un vino tan joven. Por vía retronasal vuelven a aparecer aromas sobre todo frutales, de mora y fresa. Es un vino con tal personalidad, que incluso después de algunos minutos de saborearlo, todavía nos aporta sensaciones y detalles de su intenso carácter.

El tiempo de consumo es aproximadamente de un año desde su embotellado, esto es en el caso de que su conservación no sea la óptima, puesto que en condiciones óptimas de temperatura, humedad, luz, etc. (nuestra bodega de almacenamiento), este vino puede resistir dos años o incluso más, sin pérdida de sus virtudes.

La temperatura de consumo aconsejada es entre 7 y 10°C.

# Carratraviesa<sup>®</sup>

## MILLATOS TINTO TEMPRANILLO COSECHA 2019

Tinto procedente de la variedad Tempranillo 100%.  
Despalillado uva entera, sin estrujado.  
Fermentación controlada a 25oC.  
Descubado antes de finalizar la fermentación.

**Fase visual:** tonalidades violáceas, rojo cereza cubierto con una buena capa.

**Fase olfativa:** intensidad alta, aromas fruta madura (cereza, mora) regaliz, vainilla.

**Fase gustativa:** Redondo, taninos dulces, carnosos. Es un vino muy largo al tiempo que suave y delicado al paladar. Por retronasal vuelven a aparecer la fruta madura y el regaliz.

