

VINOS
MAJETE
Desde 1958

LAMBUENA ROSADO

Materia Prima

Viñedos propios. Parcela de Piteos.
Altitud 780 m. sobre el nivel del mar.
Variedad 100% Tinta del país.
Viñedos de 10 años, conducidos en espaldera.
Poda en verde para regular el número de racimos.
Producción aproximada 5.000 Kg. por hectárea.
Tipo de suelo, sedimentos de areniscas, arcillas y fondos calizos,
recubiertos con algunos cantos rodados tipo zahorra.
Vendimia manual con selección de uva en cajas de plástico.

Elaboración

En depósitos de acero inoxidable de 20.000 l., con control de temperatura.
Elaborado exclusivamente del mosto del sangrado de la uva, desfangado y fermentado a baja temperatura, con una producción de unas 20.000 botellas.

Cata

Cromáticamente, es limpio y brillante, de color rojo cereza con pequeños reflejos violáceos.
En nariz este vino tiene en su potencia y nobleza aromática una de sus mayores virtudes. Afloran aromas de fruta fresca como la fresa y de frutas con hueso como el albaricoque y la cereza.
En boca una ligera estructura tánica hace que el vino sea sabroso y amplio, en el final de boca se deja notar ligero amarguillo perfectamente integrado con la acidez dándole una gran personalidad.
Se trata de un vino complejo y completo.

