



FINCA MUSEUM

VINEA ROSADO

Fresco, intenso y frutal. Un Rosado muy versátil

AÑADA 2025

La vendimia 2025 ha sido excepcional, con vinos de gran intensidad aromática, buen color, frescura y grado contenido. Comenzó el 9 de septiembre, tras un invierno y una primavera suaves, sin muchas heladas, pero muy lluviosos. El verano fue muy caluroso, con dos olas de calor muy intensas que indujeron un fuerte estrés al viñedo. A pesar de ello, la cosecha ha sido sana y de buena calidad.

VARIETADES

73% Tempranillo y 27% Viura

VIÑEDO

Selección de los mejores y más aptos viñedos de tempranillo y viura de la Denominación para la elaboración de rosados.

ELABORACIÓN

La vendimia se realizó en las horas más frescas del día, en estado óptimo sanitario y de maduración de la uva. Las uvas blancas y tintas fueron sometidas a prensado directo juntas, sin maceración previa, procediendo posteriormente a la separación del mosto lágrima. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas, llegando a durar 23 días, que permiten que los aromas y sabores desarrollen todo su potencial. Después del trasegado, las lías finas se mantienen en suspensión durante 60 días para aumentar el volumen en boca, tras lo cual se procede a la clarificación y posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

- 👁 Color rosa pálido, limpio y brillante.
- 👃 Aromas a frutos rojos, bayas y cítricos, con notas golosas.
- 👄 Boca amplia, fresca y sedosa. Con volumen y a la vez refrescante acidez.



ALCOHOL
12.5%

TEMPERATURA DE SERVICIO
6°C - 8°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Encaja a la perfección con la gastronomía asiática o mediterránea, arroces, sushi, pizzas, setas, ahumados, pastas, carnes blancas y pescados. Así como terrazas, picoteos o barbacoas, son escenarios idóneos donde este vino puede complementar el momento perfecto.



bodegasmuseum.com