

albenc

VI DE LA TERRA ILLES BALEARS

albenc rosado 2024



Variedades

Monastrell, mantonegro, merlot y pinot noir

Grado alcóholico

12,5 % Vol.

Añada

2024

Nota de cata

Vino rosado de color pálido, con tonos salmón, limpio y brillante. En nariz presenta una alta intensidad aromática, destacando notas de flores blancas como el jazmín, junto con toques de piel de mandarina, naranja, uva y grosella. También se aprecian marcadas notas balsámicas a eucalipto y sutiles matices de panadería que recuerdan a bollería.

En boca, es fresco, seco y salino, con un perfil cítrico de naranja y una agradable presencia de fruta blanca, como la manzana. Su final es largo y persistente, dejando una sensación envolvente y elegante.

Elaboración

Este vino rosado se elabora mediante prensa directa, utilizando uvas seleccionadas manualmente en el viñedo y en bodega. Se realiza una maceración pelicular en frío antes del prensado para potenciar la extracción de aromas. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, y tras la fermentación, el vino reposa sobre sus lías para aportar volumen y complejidad. El ensamblaje y embotellado se realizan en febrero de 2025.