

torralbenc

VI DE LA TERRA ILLA DE MENORCA

rosado 2023



Variedades

Syrah, Monastrell y Merlot

Grado alcóholico

12,5 % Vol.

Añada

2024

Nota de cata

Vino rosado de color pálido con tonos salmón, limpio y brillante. En nariz, se expresa con una intensidad aromática media, donde destacan notas de flores blancas como el jazmín, que se combinan con toques frescos y vibrantes de piel de mandarina y de grosella roja. También se aprecian marcadas notas balsámicas de pimienta blanca e hinojo. En boca, es un vino de gran frescura y estructura, con elegantes notas cítricas y frutales. Su paso por boca es envolvente, dejando una sensación salina que añade un carácter mineral, con un final largo y persistente.

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 mejorar 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 marzo de 2025.