torralbenc

VI DE LA TERRA ILLA DE MENORCA

rosado 2025



Variedades	Monastrell, Merlot y Syrah
Grado alcóholico	13 % Vol.
Añada	2025
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 naranja y de frambuesa. 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.