





UBETA ROSE GARNACHA

Tipo de vino: Rosado **Composición varietal:**

• **Garnacha Tinta** (95%)

 Viura, Moristel, Bobal, Graciano, Desgranadera, Garnacha Roya y Garnacha Blanca (5%)
Producción limitada: 4.000 botellas

Alcohol: 13% vol

pH: 3,40

Filosofía

Este vino forma parte de una colección que encarna la elegancia natural. No responde a un solo viñedo ni a un único estilo, sino que refleja una visión ecléctica del vino basada en la creencia de que la diversidad enriquece las sensaciones gustativas y emocionales.

Viticultura

• Edad del viñedo: 40 a 60 años

• **Superficie del viñedo:** 6 a 22 hectáreas

• **Rendimiento:** 1.900 kg/ha

• **Ubicación:** Barillas, Cintruénigo y Fitero

Suelos: Aluviales y arcillosos

• Viticultura: Orgánica

Vinificación y Crianza

Vendimia: Manual

• Levaduras: Autóctonas

• **Fermentación:** Espontánea con uvas despalilladas

• Vinificación: Sangrado directo

• **Crianza:** 4 meses en depósitos de cemento

8 meses en depósito de cemento

o 12 meses en botella

Premios y reconocimientos

90 puntos Guía Peñín 2024