

ROSADO DE LEORIN

Denominación de Origen: Navarra

Descripción:

Un rosado diferente, que se aparta del estilo habitual de los rosados navarros. Este rosado de Mazuelo —una variedad compleja de cultivar— se convierte en una excepción sorprendente y cautivadora dentro de su categoría. Destaca por su gran mineralidad, evocaciones de campo y otoño, y una delicada sensación floral que lo hace único.

Viñedo:

Los viñedos se encuentran en las laderas de Montejurra, cultivados en vaso, en secano y bajo cultivo ecológico, con parte del trabajo realizado con ayuda de caballo.

La altitud de las viñas varía entre 450 y 600 metros, contribuyendo a la singularidad del terruño.

Elaboración:

La vendimia se realiza manualmente en cajas perforadas de 15 kg, con selección exhaustiva a la entrada de bodega.

La uva se prensa suavemente en prensa neumática.

La fermentación alcohólica es espontánea y el vino se somete a *batonnage* con lías finas hasta el mes de febrero, aportando complejidad y textura.

Enólogo: Jean François Hébrard

