



B PAGO DE LA OLIVA
BODEGAS Y VIÑEDOS

DEJA VU

Rosado

Un rosado como los de antes, traído a esta época

DEJA VU

ROSADO 2019

“ Con Deja vu queremos volver a sentir aquellas sensaciones de los rosados como se hacían antes, color y boca intensos para un vino lleno de matices y expresividad.

Deja vu significa esa sensación de estar viviendo algo que ya viviste en el pasado. Eso mismo queremos que sientas cuando pruebes nuestro vino, el rosado auténtico de hace años que tendrás aún en el recuerdo.



VARIEDADES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

GRADO ALCOHÓLICO:

13,5% vol.

SITUACIÓN DEL VIÑEDO:

Pago del Esparragal de 5,5 hectáreas, situado en Tudela de Duero y con 30 años de edad.

TIPO DE SUELO:

Arenoso, con cantos rodados, muy pobre de fertilidad y baja producción.

RENDIMIENTO:

6.000 kg/Ha.

FECHA DE EMBOTELLADO:

Enero de 2020.

PRODUCCIÓN:

4.500 botellas.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]

CLIMATOLOGÍA

Partiendo de una añada precedente de mucha pluviometría, los viñedos acumularon una buena reserva de agua en el subsuelo. Después de un invierno suave y seco, las viñas brotaron en su época, con una buena floración y cuajado. El comienzo de verano fue bastante caluroso, con unas oportunas tormentas hacia finales de agosto que aportaron una buena dosis de agua, completando una excelente maduración con un mes de septiembre seco y soleado.

ELABORACIÓN

Se trata de un rosado de "sangrado", donde la vendimia estrujada y despallada se encubó en un depósito durante 6 horas, procediendo luego a su sangrado o escurrido, obteniendo un mosto rosado muy limpio. Este mosto fermentó en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 16° a 18°C, permaneciendo con sus lías durante 2 meses. Estabilizado y filtrado, el vino se embotelló en el mes de enero de 2020, ofreciendo toda su frescura y potencial aromático.

NOTAS DE CATA

Deja vu Rosado 2019 es un vino vestido de bonito color rosa fresa, mostrando en la nariz una elevada intensidad aromática, dominando los tonos de frutas rojas: fresa y frambuesa, con algunos matices vegetales: menta e hinojo. Ofrece una boca fresca, golosa, de notable cuerpo y una buena longitud, terminado en una explosión de aromas.

CONSERVACIÓN

Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 12 meses. Conservar en un lugar fresco (12° - 14°C) y oscuro en posición horizontal.





Senda de las Carretas, 41
47320 Tudela de Duero. Valladolid (Spain)
Tel. 983 857 627
www.pagodelaoliva.com