

Rebel.lia

D.O. Utiel - Requena



Rebel.lia se rebela contra las normas, pero sin romperlas, y se muestra libre de expresarse tal y como se ha comportado ese año, siempre fiel a su filosofía de expresar la añada.



REBEL.LIA ROSADO 2023

VIÑEDOS

Las uvas utilizadas para Rebel.lia provienen exclusivamente de distintas parcelas de nuestra Finca Alfaro que se complementan para cada añada con el fin conseguir un equilibrio organoléptico. Las prácticas culturales fomentan la biodiversidad y la sostenibilidad con un cultivo ecológico integral.

ELABORACIÓN

Las variedades de uva son vinificadas por separado, dependiendo del grado óptimo de maduración, las uvas llegan a la bodega y se realiza un despallado y un estrujado severo para romper la piel y obtener los aromas y color rosado inmediatamente para su posterior fermentación, en depósitos de acero inoxidable, a temperaturas entre 14º - 16º durante aproximadamente 25 días, dejando el vino en contacto con sus lías hasta su posterior clarificación, filtración y embotellado.

NOTAS DE CATA

Color: Claro y brillante: color rosa medio con reflejos salmón.

Nariz: Aromas de fresa, cereza y anís.

Paladar: Fresco y picante en el paladar con fruta roja confitada; finamente estructurado, con un final de frutos rojos.

VARIEDAD

50% Bobal / 50% Merlot

ANALÍTICA

Alc. vol: 12%

Acidez total: 5,57 gr/l

SO2 total: 162 mg/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: entre 8º y 10º.

Maridaje: aperitivos, ensaladas frescas, paella, comida especiada y quesos azules.

CONSUMO ÓPTIMO

Hasta 2 años de la añada



Ctra. El Pontón-Utiel, Km. 3
46340 Requena (Valencia-Spain)
T. +34 962 320 680
www.vegalfaro.com