

# ASTIL

## ROSADO 2018

**Categoría:** Tinto (100% uva 2018).

**Denominación de Origen:** Cigales.

**Calificación de la Cosecha:** Excelente (C.R.D.O.Cigales)

**Variedades:** 100 % Tinta Tempranillo.

**Viñedos:** Pedregoso con fondo arcilloso.

**Climatología:** Climatología: Un invierno, clásico en Cigales, con algún grado menos de lo habitual, llegando a -12 grados alguno de los días. Nieves y lluvias como si no hubiera mañana, hasta entrado prácticamente el verano (junio). A mediados mayo cayó una helada que afectó a parte del viñedo, pero el retraso de la vid, fue sensacional para la recuperación y los brotes nuevos (solo se perdió el 20 %). El desborre fue casi puntual a finales del abril, con lentitud por la temperatura. En junio las lluvias dieron paso al sol. Final de primavera y verano caluroso (Julio relajado con menos temperatura de la habitual), sin lluvias, aceleración del proceso, sol y agua almacenada en subsuelo. El envero se produjo del 4 al 12 de agosto, según parcelas.

Agosto y septiembre sol y grandes saltos térmicos día noche de 27-33° a los 9-12° nocturnos, para la excelente maduración de la uva. Favorable el mes de Octubre manteniendo temperatura diurna provocando una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas.

Septiembre-octubre hicieron de regulador en la evolución de la uva. La cata de uvas, la empezamos a finales de septiembre, nos dio una pepita con tonalidades marrones, una uva que se despega bien del racimo y el racimo de la parra, la pulpa madura, homogénea, ya tintada en los laterales por un tanino y un antociano que se desprenden con cierta facilidad. Uva reducida en su volumen (este año un poco más grande) En boca dulce, buena acidez y con poca o ninguna astringencia. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Muy Buena.**

**Vendimia:** Primera y segunda semana de Octubre para el rosado, de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores. La vendimia se llevó a cabo en cajas de plástico de 12 y 20 Kg apilables para su transporte.

**Elaboración:** Sangrado el mosto, este año, por su intensidad colorante, algo menos de ocho horas de encubarlo, se deja en un depósito aparte para que arranque 1° la fermentación, alcohólica, a una temperatura controlada de 15 grados y tras un trasegado la 2° fermentación maloláctica. Total 24 días. Se mantendrá evolucionando en cuba de acero inoxidable hasta su embotellado por partidas, siempre fuera del contacto con el oxígeno, buscando la longevidad, con la mínima oxidación.

**Embotellado:** Marzo/Agosto 2019.



cigales  
d.o.

### CATA

**Color:** Rosa Fresa hacia cobrizos. Limpio, con gran brillo de juventud y tonalidades muy vivas, juguetonas.

**En Nariz:** Fresco, Intenso, Aroma muy vivo, como corresponde, y frutal. Despuntan la Fresa (madura) y grosella roja. Rasgos de Reineta y flor blanca, como fondo fruta negra silvestre.

**En Boca:** Muy afrutado y fresco, súper juguetón, con sabores a fresa, piruleta (cosas de niños), grosella, manzana y flor blanca. Limpio, profundo, franco en boca, envolvente, con fondos y recuerdos de fruta negra, muy en la gama de mora.

**Mantiene los recuerdos frutales largo tiempo, solicitando otra copa.**

**Duración:** Dado su textura cremosa que guardara sus cualidades durante un par de años.

**Su mejor etapa** 2019 y 2020

**Servir** en el entorno de los 7 a 10° C.

**Mantener** fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20°. La botella tumbada o boca abajo.

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 13,80 % Vol.

**Acidez total (TH+):** 5,51 g/l

**Acidez volátil:** 0,36 g/l Ach

**Azúcar Reductor:** 1,78 g/l

**Densidad:** 0,995 g/l

**Combinaciones:** Arroz, pastas, verduras, entremeses, pescados y mariscos, carnes a la plancha o parrilla.

**Fecha de la cata:** 22 de mayo de 2019

**Catadores:** Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera).