bodega
DUSSART · PEDRÓN
C/ Saliente nº12, Los Pedrones
46355 (Requena -Valencia)
BENOÎT DUSSART
+34 722 270 944
+33 698 293 289
bodegadussartpedron@gmail.com

Le Rosé 2023



92 puntos Parker añada 2023

VARIEDAD: Bobal 45% Garnacha 40% tempranillo 15%

EL TERROIR
Paraje: Realta y cañada del tio Pedro (Los Pedrones - Requena)
Altitud: 740 y 675 metros.
Clima: Continental suavizado por influencia del Mediterráneo.
Suelo: Arcilo-calcareo.
Viñedo: Ecológico entre 76 y 35 años.
Sistema de conducción: vaso en secano.

D.O. Utiel Requena / Vino Ecológico

ELABORACIÓN
Vendimia manual en cajas de 15 kg con una primera selección de los racimos en el campo. En la bodega, segunda selección de la uva, despalillado, estrujado y prensado. Desfangado en frio y fermentación con sus levaduras autóctonas a temperatura controlada en depósitos inoxidable. A continuación se sulfita para guardar la frescura e impedir la FML. Crianza de 5 meses en barrica de roble francés y en tinaja. Este vino se ha estabilizado naturalmente, no ha sido clarificado, ni filtrado durante su elaboración. Producción limitada a 2700 botellas

CATA
Es un vino de color frambuesa de capa media. La nariz es compleja con notas a fruta roja y blanca acompañada por matices de la madera. En boca es afrutado, voluminoso con una buena acidez y un final largo.

MARIDAJE
Ideal para acompañar arroces, pastas, mariscos, pescados o carne blanca
Servir preferentemente a una temperatura de 14ºC.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 13% Vol.