



www.aldopalafox.com

NATURAL ROSE 2019

100% Misión

Producción

2,500 botellas

Elaboración

Elaborada por "Pressurage direct" (presión directa) con una hora de maceración, el jugo está perfectamente protegido de la oxidación gracias a nuestra prensa Inertys® que protege el mosto con nitrógeno, conservando todos los aromas y frescura varietales. Fermentado en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas con levaduras autóctonas. Bajos niveles de sulfitos agregados justo antes del embotellado.

Comentarios del enólogo

Notas de cata: Color durazno con reflejos ámbar. Nariz expresiva con notas de membrillo, eucalipto, alcanfor, pimienta blanca y papaya verde. Fresco en boca con paladar medio cremoso y final aromático. Una misión auténtica de nuestro valle.

Maridaje: Ensaladas frescas y carnes a la brasa, pollo a la brasa, mariscos y pescados, pastas, risottos cremosos, postres a base de frutas.

Temperatura de servicio: 8°C / 11°C

Enólogo

Laura Martínez Ojeda ha sido nuestra enóloga asesora desde 2016, originaria de Ensenada, regresó a nuestra tierra después de más de diez años estudiando en Burdeos y trabajando en una de las más destacadas bodegas del Médoc.

Viñedo

Valle de la Grulla. Ubicado al sur de Ensenada, a 20 km del Océano Pacífico. El Valle de la Grulla ofrece condiciones climáticas ideales para la elaboración de vinos finos y frescos, con variaciones a veces más de 10 °C entre el día y la noche, y se obtiene una maduración fenólica perfecta. El terroir y la calidad del agua son excepcionales y todas las uvas provienen de nuestro propio viñedo.

Varietal: 100% Misión. La uva Misión es autóctona de la región. Traído por los Misioneros españoles en el siglo XVIII, forma parte del patrimonio histórico y cultural de nuestra región. Con una alta acidez natural y jugos aromáticos, es una selección perfecta para rosas frescas y únicas.

Envejecimiento: 6 meses en tanque de acero inoxidable