



B PAGO DE LA OLIVA
BODEGAS Y VIÑEDOS

DEJA VU

Rosado

Un rosado como los de antes, traído a esta época

DEJA VU

ROSADO 2020

“ 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:

14% 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:

Junio de 2021.

PRODUCCIÓN:

4.800 botellas.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]

CLIMATOLOGÍA

Temperaturas más elevadas de lo normal hasta junio, recibiendo a un abril lluvioso, por lo que se adelantó la brotación y posterior ciclo vegetativo casi una semana. Cosecha que prometía abundante, pero algo de corrimiento en los frutos redujo la misma provocando asimismo la mejora de calidad. Agosto y septiembre, meses clave en la maduración de la uva, fueron en general cálidos y secos, con alguna tormenta que refrescó los viñedos. Vendimia adelantada en una semana, pero con muy buena calidad.

ELABORACIÓN

Se trata de un rosado de “sangrado”, donde la vendimia estrujada y despalillada 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 junio de 2021, ofreciendo toda su frescura y potencial aromático.

NOTAS DE CATA

Deja vu Rosado 2020 es un vino vestido de bonito color rosa fresca, 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