



B PAGO DE LA OLIVA
BODEGAS Y VIÑEDOS

DEJA VU

Rosado

Un rosado como los de antes, traído a esta época

DEJA VU

ROSADO 2021

“ 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:

5.000 kg/Ha.

FECHA DE EMBOTELLADO:

Junio de 2021.

PRODUCCIÓN:

3.300 botellas.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]

CLIMATOLOGÍA

La Cosecha 2021, siguiendo la tónica habitual en la zona del Duero, estuvo notablemente condicionada por la climatología, que si bien se mostró previsible en invierno, con los rigores y temperaturas típicas de esas fechas, fue más cambiante en primavera, alcanzando los termómetros valores más típicos del inicio del verano. Los calores primaverales provocaron un cierto adelanto en el ciclo de maduración de la viña que se desarrolló con mayor celeridad, ayudado por el buen estado hídrico del terreno debido a las lluvias invernales. La normalidad meteorológica fue la nota imperante al final de la primavera y el inicio del verano, propiciando después que el ciclo fenológico recuperara su tónica habitual, para coincidir el momento del envero en torno a las fechas acostumbradas (9 de agosto). El inicio de la vendimia se retrasó ligeramente, debido a las lluvias constantes durante el final de la maduración. Gracias al buen estado sanitario de los racimos, se pudo esperar hasta finales de Septiembre para iniciar la vendimia, fecha bastante más tardía de lo habitual.

ELABORACIÓN

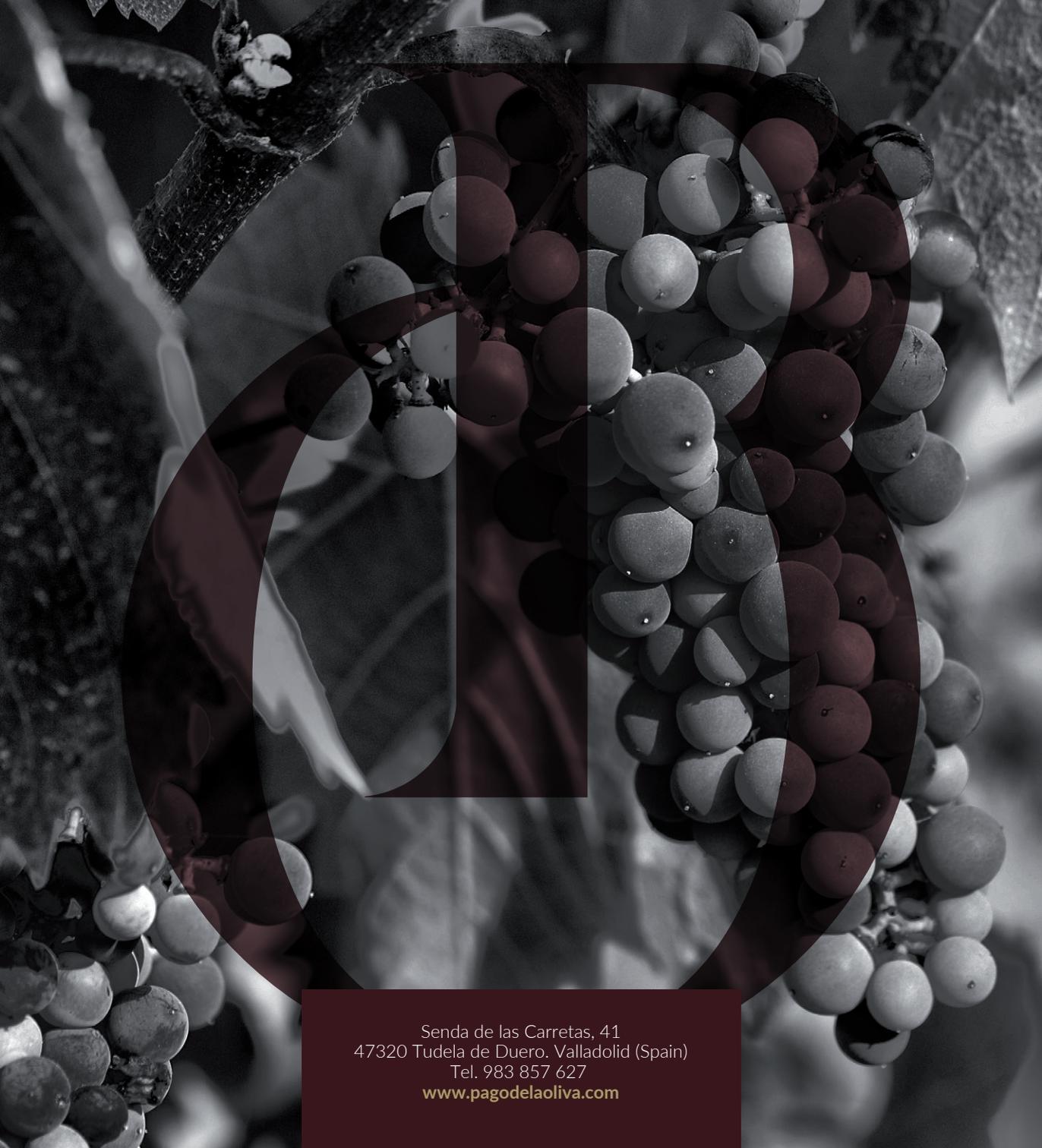
Se trata de un rosado de “sangrado”, donde la vendimia estrujada y despallada se encubó en un depósito durante 3 horas, procediendo luego a su sangrado o escurrido, obteniendo un mosto rosado muy limpio. Este mosto fermentó en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 14°C, permaneciendo 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 2021 es un vino vestido de bonito color rosa fresa, mostrando en la nariz una elevada intensidad aromática, dominando los tonos de frutas rojas: fresa y frambuesa, con algunos matices balsámicos: 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