



# Tiempo de Rosados

El verano es tiempo de rosados, vinos ligeros, frescos y sabrosos que nos devuelven las ganas de tomar vino, compartiendo momentos felices. Os presentamos dos rosados de Garnacha, jugosos y llenos de vitalidad.



## CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

### La elaboración

El vino rosado era, con toda probabilidad, el más habitual en muchas zonas vinícolas. Los agricultores plantaban mezclas de variedades de uva blancas y tintas, que daban vinos de poco color. Otra manera de elaborar rosados es el sangrado, que consiste en extraer parte del mosto de un vino tinto en fermentación. La maceración de la piel de la uva tinta durante unas horas es uno de los métodos más comunes, e incluso para el Champagne está permitido mezclar vino tinto con vino blanco.

### Los colores

El vino rosado es seguramente el más sensible a las modas y a los cambios en el gusto de los consumidores. En general es un vino del año, y un color atractivo es una de sus características más apreciadas. En el mundo de los rosados se pasó de los vinos de colores anaranjados que anticipaban oxidación, a tonalidades de intensos colores fresa, para desembocar en los últimos años en los vinos con tonalidades muy pálidas al más clásico estilo provenzal.

### Región

Empordà, Castilla y León



**¿Sabías que...?** La A.O.C. Tavel, situada en la zona sur del valle del Ródano, es la única denominación vinícola exclusivamente para vinos rosados que existe en el mundo.



Consulta tus fichas didácticas, repite experiencias y mucho más, con la APP de Winessocial. ¡Descárgatela!



## APUNTES GASTRONÓMICOS



**La Mar de Rosa:** Una refrescante Sopa de sandía y tomate, es una propuesta veraniega refrescante y dinámica que quedará completada con este vino rosado lleno de fruta fresca y vivacidad.



**Naranjas Azules:** Prueba este vino con un Tartar de atún con guacamole y salsa de soja. Este rosado nos dará un refrescante contrapunto, y un delicioso contraste con la textura grasa del guacamole.



## La Mar de Rosa 2018

Bodega: Celler Espelt  
Tipo: Rosado  
País: España  
D.O. Empordà  
Consumo: Hasta 2020  
Grado alcohólico: 13%

Espelt Viticultors   
@CellerEspelt



ligero

## Naranjas Azules 2018

Bodega: Soto Manrique  
Tipo: Rosado  
País: España  
D.O. Cebreros  
Consumo: Hasta 2020  
Grado alcohólico: 13%

Soto I Manrique



ligero

### Elaboración



**Varietades:** 100% Garnacha tinta



**Viñedos:** Los viñedos donde se cultivan las uvas de La Mar de Rosa están situados en una finca de 12ha muy próxima a la marinera localidad de Roses, una finca llamada "de les aigües".



**Vinificación y crianza:** Se vinifica en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada para mantener el carácter fresco y afrutado del vino, y es fruto de un sangrado de uva Garnacha.

### Elaboración



**Varietades:** 100% Garnacha tinta



**Viñedos:** el vino está elaborado con uvas de la variedad Garnacha de las laderas con suelos de pizarra de la zona de Cebreros.



**Vinificación y crianza:** tras el prensado, el vino fermenta en tinas de acero inoxidable sin contacto con las pieles.

### Nota de Cata

**Prueba a encontrar estos aromas:**



frambuesa



cítricos



flores

### Nota de Cata

**Prueba a encontrar estos aromas:**



fresa



frambuesa



hierba fresca

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"La Mar de Rosa es nuestro homenaje a la Costa Brava. Un rosado elaborado al modo provenzal con las maravillas de la DO Empordà, bañada dulcemente por el mar, elaborado de la mano de Anna Espelt."



César Cánovas



David Forer



Raúl Igual



David Seijas

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Un rosado de Garnacha contemporáneo, de color pálido pensado para disfrutar de su sensación de frescor y ligereza y de sus aromas de frutas rojas."

### Bodega

La bodega está situada en el Alt Empordà, entre Vilajuïga y Pau, tiene unas modernas y amplias instalaciones rodeadas de viñedos. Desde su incorporación a la bodega familiar, tras cursar sus estudios de enología, Anna Espelt ha ampliado la bodega y marcado una línea muy clara y definida. Agricultura ecológica, plantación y recuperación de viñedos que posibilitan la elaboración de una amplia variedad de vinos con la premisa y el objetivo de conseguir transmitir la esencia del territorio.

#### La voz del productor

**Anna Espelt:** "Mi aportación es la investigación. La voluntad de recuperar las raíces e intentar entender qué quiere decir hacer vino ampurdanés."

### Bodega

Jesús Soto, después de participar en proyectos tan exitosos como Belondrade & Lurton o Leda Viñas Viejas, inicia un nuevo proyecto en Gredos, una de las zonas vinícolas con mayor proyección de España. Este nuevo proyecto ha modernizado las instalaciones de la Cooperativa Santiago Apóstol de Cebreros, y elaboran sus vinos con uvas de sus propios viñedos y de viticultores de la zona, además de mantener algunas fincas de propiedad en Rueda.

#### La voz del productor

**Jesús Soto:** "Pensamos, diseñamos y definimos los vinos a partir de la variedad de uva que los configura y de los suelos donde se asienta, buscando la sencillez, la expresión más directa y vertical y el máximo de frescura."