

# CASA ROJO

## HARU 2022

*I.G.P. Tierra de Murcia*

Uve provenienti da vigneti situati intorno alla cantina.

Mosto dal salasso delle uve macerate a freddo per una maggiore estrazione di aromi, la macerazione dura tra le 4 e le 8 ore, poi viene effettuato un continuo movimento delle fecce per aumentarne il volume in bocca.

Alla vista si presenta di colore rosa tenue fior di pesco, con abbondanti lacrime di strato sottile.

Naso intenso e persistente dove le note di frutti rossi sono avvolte da fiori bianchi e sentori di pesca.

In bocca il suo affinamento sui lieviti si manifesta in modo evidente, donando al vino una setosità e una complessità che integra alla perfezione fragola e agrumi.

Vino lungo e persistente al palato con un finale intenso.



### REGIONE VINICOLA

Jumilla, Murcia

### ANNATA

Eccellente



### VARIETÁ

83% Monastrell 17% Garnacha

### INFORMAZIONI TECNICHE

Metodo: Rosado de Sangrado



### ANALISI TECNICA

Vol: 13,5% • Ph: 3.2  
Zuccheri: 2,5 g/L • Acidità totale: 5,4 g/L

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°

