

## A VEREDAS ROSADO 2022



### INFORMACIÓN GENERAL

<b>Marca</b>	A VEREDAS
<b>Tipo de vino</b>	Rosado con crianza sobre lías
<b>Añada</b>	2022
<b>Número de botellas</b>	2.100 botellas

### VIÑEDOS

<b>Denominación origen</b>	DOCa Rioja/Rioja Baja
<b>Finca</b>	Viñedos familiares, "El Olivar" y "La Zapatera", Galilea (La Rioja)
<b>Año de plantación</b>	2013 y 1983
<b>Superficie</b>	3,00 – 4,00 ha
<b>Altitud</b>	600 - 550 m
<b>Rendimiento</b>	7.000 kg/ha blanco y 4.500 kg/ha tinto
<b>Conducción</b>	Secano-Espaldera
<b>Tipo de suelo</b>	Cascajo sobre matriz arcillo-calcárea ("El Olivar") y arcilloso-limoso ("La Zapatera")
<b>Varietalidad uva</b>	Chardonnay 75%+Tempranillo 25%

### ELABORACIÓN

<b>Vendimia</b>	El 9 de septiembre Chardonnay (1.500 kg a las 9:48), Sauvignon Blanc (1.140 kg a las 11:45) y Tempranillo (900 kg a las 16:00 de Finca Las Llecas).
<b>Vinificación</b>	Cofermmentación de Chardonnay y Tempranillo. Mitad fermentado en barrica de roble francés y mitad en depósito de acero inoxidable. Tras 4 meses de crianza y battonage en barrica se unifica en un depósito de hormigón con forma de huevo, donde permanece 3 meses continuando la crianza sobre sus lías finas No se clarifica. Se realiza una ligera filtración previa a su embotellado
<b>Crianza en barrica</b>	4 meses en barrica 100% roble francés
<b>Crianza sobre lías</b>	7 meses
<b>Grado de alcohol</b>	14,5% Vol
<b>Consumo óptimo</b>	Dentro de los 6 años siguientes a su cosecha

### PACKAGING

<b>Tipo de botella</b>	Borgoña
<b>Capacidad</b>	750 ml
<b>Embalaje</b>	6 botellas/caja cartón tumbada
<b>Palet</b>	100-125 cajas/Europalet 600-750 botellas/Europalet



### NOTA DE CATA

Color rosa pálido, tono melocotón. En nariz es floral un toque de albaricoque y un sutil especiado. En boca, es contundente pero su acidez lo hace refrescante y de fácil paso. Es un vino con un excelente centro de boca, graso y un largo postgusto



---

## MARIDAJE

Se trata de un vino ideal para una comida informal, como tabla de quesos, embutidos, unos nachos, arroz a banda, barbacoa, salmón tanto fresco como ahumado, mientras se refrescan con este chispeante rosado  
Temperatura de servicio 10°-12°C

---

## PREMIOS/RECONOCIMIENTOS

91 puntos Tim Atkin MW, *Rioja 2022 Special Report*, 2022

90 puntos Tim Atkin MW, *Rioja 2021 Special Report*, 2021 (añada 2018)

90+ Suplemento *Viajar de ABC*, de 21 de junio de 2019 en el artículo de Juan Fernández Cuesta, sobre *Riojas diferentes*, con la siguiente nota de cata: *Finura frutal, fresca, esencia de frutos rojos en boca, un toque cítrico, buena sensación de acidez. Rosado suave, fino, sin brusquedad alguna. Para todos* (añada 2018)

Vino nuevo. Primera añada en 2018