

Recaredo Recaredo Intens Rosat (2012)

IDENTIDAD



Bodega	Recaredo
Nombre	Recaredo Intens Rosat
Año	2012
Uvas	Monastrell (71 %) Pinot Noir (23 %) Garnacha (6 %)
Ubicación	España > Cataluña > Penedés
Categoría	Fermentado (otros)
Precio	18,90 €

BOTELLA

Volumen 750mL



ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 12.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre El color se ha obtenido por maceración del mosto y las pieles de la uva durante un tiempo de seis horas. Vinificación y elaboración realizada íntegramente en nuestras cavas. Un 17% del "cupage" corresponde a vinos criados en barricas de roble durante dos meses. La toma de espuma y crianza en botella se ha realizado con tapón de corcho natural. Aclarado manual en pupitres y degüelle a mano sin congelar el cuello de la botella.

VIÑEDO

Viticultura	Descripción Elaborado exclusivamente con viñedos propios situados en el Coster del río Bitlles, comarca del Alt Penedès. Superficie 50 hectáreas de viñedo propio.
Tierra	Suelo de textura franca y naturaleza calcárea (equilibrio entre arenas, limos y arcillas) con presencia de gravas, guijarros y piedras que facilitan el drenaje del agua y la penetración de las raíces en profundidad. Rendimiento 29 hectolitros por hectárea. Vendimia Vendimia realizada totalmente a mano.

CLASIFICACIONES (1)

Recaredo Recaredo Intens Rosat (2012)

Guía **Wine Advocate - Robert Parker**
Puntuación **91.0**

CATAS (1)

Fecha **14 de febrero de 2018**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación **93.0**
Platos **Ideal con arroces caldosos y marineros, redondo de ternera y carpaccio de buey.**
Visual **Cereza con toques asalmonados.**
Olfato **Fruta roja con sutiles toques florales y herbáceos.**
Boca **Fruta madura con un toque cremoso y buena acidez. Paso con notas presentes de panadería**

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
14/2/18	Consumido		