

LE BIJOU ROSÉ

Su apariencia de delicado perfume tiene un porqué. De madrugada, cuando la uva está más recia y fresca, es cuando se hace la cosecha para elaborar Le Bijou Rosé. Y además se hace de una forma muy especial, a mano, mimando la selección, extrayendo exclusivamente el corazón de la uva Tempranillo, consiguiendo una esencia pura e inimitable. Cuando se descorcha, su color rosáceo y aroma de notas florales son el recuerdo del lugar donde surgió la magia: nuestra Finca El Rosedal.

NOTAS DE CATA

- **COLOR:** Rosado muy pálido gracias al ligerísimo contacto del mosto con las pieles. Tono brillante y asalmonado.
- **NARIZ:** Aromas frescos frutales como la fresa, frambuesa y notas cítricas y vegetales frescos. Todos muy equilibrados y sutiles.
- **BOCA:** La acidez le aporta un frescor que llena la boca. Textura delicada y esos ligerísimos matices de madera hacen que sea un vino fresco, pero también muy goloso.

VIÑEDOS / ELABORACIÓN

La vendimia se hace de forma seleccionada y se separa el mosto de las pieles. Tras hacer una fermentación esmerada durante 3 horas en depósitos de acero inoxidable, Le Bijou Rosé termina de fermentar en bodega de roble francés.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar con entrantes. Marisco, arroces, pescado salvaje, sushi,...



FINCA: EL ROSEDAL

PAÍS: España.

D.O.: Ribera del Duero.

CC.AA: Castilla - León.

REGIÓN: La Horra (Burgos).

AÑADA ACTUAL: 2022.

VARIEDAD DE UVA: 100% Tempranillo.

SUELO: Arcilloso y franco-arenoso.

ALTITUD: 870 metros.

VENDIMIA: Las uvas se recogen de madrugada.

VINO: Equilibrado y sutil. Fresco y goloso que se ha de servir entre 8 y 11°.

DATOS TÉCNICOS

GRADO: 13,65 %

ACIDEZ: 5,96 gr/L

PH: 3,05

BALBÁS
Family wines since 1777