

Rosé de la Erre

RESERVA

Año: 2014

Vinicultura: Ernesto I. Rocha / Rogelio Morales

País: México

Origen de uva:

Viñas de la ERRE, Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C.

Vinificación:

Fermentación en acero inoxidable en control de temperatura con levadura seleccionada para conservar al máximo frutalidad y frescura.

Temperatura:

10 a 12 Grados Centígrados

Tiempo de Guarda:

Es un vino listo para beber y disfrutar al máximo su frutalidad y frescura. Tiene una posibilidad de guardarlo en cava por 5 años más.

EXÁMEN ORGANOLÉPTICO

A la Vista:

Se presenta un vino rosado de color muy intenso de tonalidad rosa frambuesa con matices anaranjados símbolo de su madurez y evolución. A pesar de que es un vino sin filtrar se muestra limpio, brillante y con gran densidad muestra de su buena generosidad alcohólica.

A la Nariz:

Se puede disfrutar de un aroma intenso y muy complejo, propio de un vino que ha tenido unos buenos años de evolución. Se perciben tonos de frutos rojos ligeramente compotados o sobre madurados, fresas caramelizadas, cerezas en almíbar, dulce de ciruelas y ligeros toques de Flor de Jamaica. El tono del roble es muy ligero, pero se alcanza a percibir en un segundo plano.

A la Boca:

Se disfruta un vino potente de cuerpo medio alto y gusto seco. Es un vino que muestra todavía buena acidez y final ligeramente amargo, se percibe buena generosidad del alcohol y el retrogusto confirma los evolucionados aromas que se perciben en nariz.



93% ZINFANDEL, 7% PETITE VERDOT

EVALUACIÓN GENERAL

Este es un vino especial ideal para los paladares que gustan de vinos complejos, maduros y sofisticados. Hay que considerar que tiene una larga evolución y en este tiempo el vino ha desarrollado una interesante y muy agradable complejidad.

MARIDAJE

Este vino se puede acompañar de platos de buen sabor y con salseo intenso como un magret de pato en salsa de ciruela, lomo de cerdo en salsa de frutos rojos, ternera en salsa de tamarindo, pasta boloñesa y como opciones dentro de la gastronomía mexicana un pollo en pipián rojo de Tlaxcala o un tradicional pollo con mole poblano y arroz.