



Prados de Rosas

D.O. Campo de Borja



Garnacha Macabeo



Vendimia manual



Sangrado del mosto flor



Crianza sobre lías



Historia

Desde 2006, nuestra bodega Pagos del Moncayo elabora vinos a partir de las uvas Garnacha y Syrah de los viñedos de la familia Aibar. Nuestra filosofía es hacer vinos con el máximo respeto por el medio ambiente y que reflejen claramente su origen. Para obtener la máxima calidad y honestidad en nuestros vinos, aplicamos métodos artesanales tanto en el cuidado del viñedo como en el proceso de vinificación en bodega, usando nuestras propias manos y pies y sacando el máximo partido de los recursos naturales que nos rodean. Todos estos esfuerzos han sido reconocidos y certificados por la Unión Europea dentro del proyecto Eco-Prowine.

Viñedo

- Viñedo familiar. La Marga y el Rincón de la Corona
- Altitud media de 350-450 metros.
- BIO cultivo y control del rendimiento de la vid. Se descarta el 50% de los racimos, asegurando la máxima calidad de la uva seleccionada. Rendimiento de 6.000 kg/Ha.

Vinificación

- Vendimia a mano en cajas pequeñas y selección minuciosa de los racimos en el viñedo.
- Elaborado por el método de sangrado con una maceración muy corta de 4 horas de las uvas de las dos variedades ya mezcladas en el encubado.
- Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura para retener en el vino toda el aroma y sabores de la fruta.
- Tras la fermentación, contacto del vino con las lías finas durante 3 meses para evitar añadir sulfuroso y evitar la oxidación.
- El vino no está estabilizado, ni ha sido filtrado por membranas para mantener su frescura y boca.

Nota de cata

Color rosado muy pálido. En nariz destaca por aromas de flores blancas, fruta de hueso como el melocotón y papaya. En boca es un vino fresco, de textura aterciopelada y envolvente con sabores de cereza, granada y frutas tropicales con un final largo y persistente.

Maridaje y servicio

Sugerimos que se sirva a una temperatura entre 7°C y 10°C. Como acompañamiento de quesos de pasta blanda, cocina nikkei, arroces y platos de aves.

NUEVO PRADOS

