

BODEGAS



Y VIÑEDOS



Sodupe

ROSADO

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

FICHA TÉCNICA

Vino: **Rosado**
Categoría: **Joven**
Marca: **Sodupe**

Variedades: **Viura y Tempranillo**
Edad Media Viñas: **50 Años**

PROCEDENCIA DE LA UVA

Viñedo	Población	Año de plantación
La Atalaya	San Asensio	1960
Carrizo	San Asensio	1965
Poblazo	San Asensio	1976
Los cuadros	San Asensio	1991

Fecha de Vendimia: **Primera quincena de Octubre.**

Elaboración: **Pre-maceración en frío y posterior estrujado de la uva.**

Fermentación Alcohólica: **Espontánea, con levadura indígena, a una temperatura controlada de 8 °C un tiempo de 20 días.**

Fermentación Maloláctica: **No la realiza.**



VIÑEDOS

LA ATALAYA: Pequeño viñedo de unos 1900 metros situado en una de las laderas que rodean el pueblo de San Asensio. El viñedo fue plantado en marco en 1960 lo que junto con su exposición hace que nos dé unas uvas con alto contenido en azúcares y un frescor menos elevado que las uvas con orientación norte.

EL CARRIZO: Plantada en 1965 es una viña similar al poblazo, misma orientación, *terroir* muy parecido y mismo marco de plantación. Ambas viñas están separadas apenas 100 metros.

EL POBLAZO: Plantada en 1965 con un marco de 2,20 m por 1,10 m en *terroir* arcillo-calcáreo y orientación norte, es una viña con un gran encepado, sin vegetación dirigida. Con estas características nos proporciona una uva untuosa pero a la vez fresca, con un pH equilibrado. El resultado son unos vinos equilibrados en paladar, que apenas necesitan intervención en bodega.

LOS CUADROS: Pequeño viñedo de tempranillo cuyo sistema de conducción es la espaldera. Plantado en 1991, es joven, aún no ha entrado en esa edad que permite a la vid una autoregulación y equilibrio que hagan que la uva sea de la misma calidad, aunque si bien es cierto, con las técnicas, que en el caso de nuestra bodega aplicamos, intentamos que la producción sea equivalente año tras año, consiguiendo un equilibrio en crecimiento del viñedo que el mismo traslada a una fase de maduración correcta.

FICHA DE CATA

Inclinando unos 60° la copa y sobre fondo blanco en el corazón visualizamos tonos rojo cebolla, vivos y brillantes. En el menisco vemos que es un vino joven bien conservado, manteniendo el menisco incoloro.

A copa parada y gracias a la potencia y limpieza aromática que posee este vino nos podemos hacer una idea de la complejidad y amplitud de aromas que posee. Removiendo la copa nos encontramos con aromas de mezcla a frutas del bosque, como frambuesas o arándanos.

En boca es un vino equilibrado, paso por boca excepcional, y trago largo. La evolución dentro del paladar nos deja sensaciones frescas con mezclas de sabores frutales, como pueden ser melocotón, plátano y sabores a frutas rojas.

Refiriéndonos a las sensaciones táctiles del paladar, es un vino persistente y agradable.