

THM Rosado 2024

Una nueva perspectiva del Rosado

En el pasado los rosados eran una segunda opción para las uvas tintas; aquellas que presentaban algún defecto, por la causa que fuere, siempre eran “aprovechables” para elaborar rosados puesto que no se utilizaba la piel de la uva en la elaboración de estos vinos.

De ahí la injusta mala fama de los rosados.

Nos planteamos elaborar rosados pensados desde el viñedo. Viñas para rosado y con una viticultura que engrandezca el vino.

Nuestro reto ha sido elaborar un rosado exclusivamente con uvas tintas de garnacha, a diferencia de los vinos tradicionales de la zona (“claretes”), que se elaboraban mayoritariamente con uvas blancas, para ello, planteamos una viticultura de “blancos” con variedades “tintas”.

Viticultura y Suelos

En este caso buscamos suelos diferentes, en lugar de suelos pobres y soleados como es habitual en garcha para tinto, buscamos orientaciones norte y suelos más frescos. Una viticultura que proteja de la insolación y garantice un perfil tropical y de fruta ácida. Una maduración diferente.

Climatología 2024

Cosecha de contrastes, pero cálida y mediterránea principalmente.

Invierno y primavera templados, con heladas primaverales sin demasiada repercusión. Verano seco y cálido casi hasta septiembre cuando un episodio de lluvias muy significativas dio al traste a lo que parecía una buena cosecha. Ante esto fue precisa la capacidad de reacción y la pericia de los viticultores incidiendo en deshojados para ventilar, pero sin que el sol llegase al fruto, importante en este vino.

Para compensar el efecto de la lluvia optamos por la gestión de suelos mediante cubiertas vegetales espontáneas.

Además, dado que buscamos una “maduración de blancos” en una uva tinta, pudimos adelantar la vendimia sin dar tiempo a los hongos a actuar.

Tras una buena selección conseguimos un gran producto.

Elaboración

Los rosados de garnacha tinta son complejos de cultivar, de vendimiar y de elaborar. La uva es sumamente delicada puesto que, desde el punto de vista de un tinto es uva “inmadura” y por lo tanto muy sensible a oxidación. Es precisa una vendimia delicada, en camión frigorífico y atmósfera inerte, para pasar inmediatamente al prensado de la uva y a la fermentación del mosto.

Para conseguir el redondeo y pulido del vino optamos por el envejecimiento en hormigón sobre una parte de las lías finas durante cinco meses. Este material, con una porosidad mucho más diminuta que el roble, consigue una maduración mucho más precisa y delicada sin reducir el vino.

Cata en Abril 2025

Color rosa pálido, delicado y brillante, con sutiles reflejos asalmonados que invitan a descubrirlo. Tonos que incrementarán su intensidad los próximos meses a medida que toma la botella.

Nariz se muestra aromático, fresco y vibrante. Destacan las notas de frutos rojos frescos como la fresa y la frambuesa, acompañadas de delicados toques florales que recuerdan a pétalos de rosa. Un sutil fondo cítrico aporta vivacidad y complejidad.

Entra en boca seco y refrescante, con una acidez equilibrada que realza su carácter frutal. Las notas de frutos rojos percibidas en nariz se confirman en el paladar, ofreciendo una sensación jugosa y agradable. Su textura es ligera y sedosa, culminando en un final limpio y persistente con un agradable recuerdo frutal.