

JÁBEGA

ROSÉ

ALC: 12%

PRODUCCION: 1.500 botellas

PRESENTACION: 750 ml X 12 bot

CERTIFICADO VEGAN FRIENDLY

VARIETADES: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Petit Verdot y Pedro Ximénez

VINIFICACION: fermentación y crianza en depósitos de acero inoxidable.

VENDIMIA: Manual en cajas de 9 kgs.

VIÑEDOS: las viñas de las variedades tintas fueron plantadas en los años 90 en la histórica Finca de La Fresneda sobre suelo de caliza muy pura y fósiles marinos del Jurásico.

Las uvas de Pedro Ximénez proceden de diminutas parcelas de entre 50 y 100 años localizadas en el Parque Natural Montes de Málaga. Son suelos extremadamente antiguos y complejos. Predomina la filita (pizarra de origen arcilloso) de 600 millones de años de antigüedad. pero en la misma parcela también se encuentran grawacas, esquistos, caliza alabeada, sílice, cuarzo, arenisca, arcilla e intrusiones de magma. Suelo muy pobre en material orgánica y buena acidez.

Son viñedos de secano, de montaña, localizados a una altitud entre 800 y 1000 m. En Montes de Málaga las pendientes son extremas. Esta topografía solo permite labores manuales con técnicas de viticultura heroica vertical, sin terrazas. En estas condiciones los rendimientos son muy bajos (900-1200 kg/ Ha), pero se obtienen concentraciones óptimas para elaboraciones de calidad.

CLIMATOLOGIA: Clima mediterráneo sub-húmedo con temperaturas medias de 15-16 °C. La pluviometría anual lleva cuatro años por debajo de la media histórica de 500- 585 mm.

CATA: Color rosa pálido con aromas delicados de melocotón y fruta roja. Seco, con una acidez equilibrada y redondez. Una combinación de la complejidad que aporta el viñedo viejísimo de Pedro Ximenez y los aromas frescos y elegantes de fruta roja de las variedades tintas.

MARIDAJE: Sorprendente y sugestivo, servido frío es ideal como aperitivo y acompañando el pescado, marisco, arroces, sushi y postres.

