

Premium Blend

the guv´nor Rose

Le Guv'nor Rosé est un vin séduisant, aux teintes pâles et à la personnalité unique et distinctive. Le grenache, cépage polyvalent, contribue à la richesse aromatique en fixant la couleur et la tonalité finale, tout en apportant une fantastique onctuosité en bouche. Le grenache, cépage typique des vins rosés de qualité, apporte fraîcheur et arôme, tandis que le tempranillo contribue à l'équilibre final et rond, offrant une longue persistance en bouche.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin.Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE **Garnacha et Tempranillo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8-10ºC**

Notes de dégustation

De couleur rose intense, il se distingue par ses reflets brillants. Au nez, les arômes de fruits rouges dominent. En bouche, il est frais, avec un équilibre entre le fruit et l'acidité, soulignant son harmonie et sa sensation gourmande. Une bouche douce et persistante.

Accords

Il accompagne tous types d'entrées, de poissons et de fruits de mer.

Informations techniques

Élaboré à partir de raisins des cépages Grenache et Tempranillo. Le contrôle commence lors des vendanges, en recherchant la maturité technologique, afin que la peau du raisin ne présente pas une concentration excessive d'anthocyanes et nous permette d'obtenir un rosé de couleur pâle. En bouche, nous obtiendrons également un moût avec une plus grande acidité et une pointe de fraîcheur.
Chaque cépage est traité séparément, avec des macérations courtes (2-3 heures), des pressages très doux et des débourbages statiques afin d'obtenir des moûts très propres. Les fermentations se déroulent à très basse température, comme pour les vins blancs de qualité, autour de 12-14 °C, et les vins restent sur leurs lies pendant 3-4 mois avant d'être assemblés et mis en bouteille.

Derniers Prix

OR
2025 Frankfurt International Trophy: The guv’nor rosé
2024 Frankfurt International Trophy: The guv’nor rosé
ARGENT
2025 Concours Mondial de Bruxelles- ROSADOS: The guv’nor rosé
2024 Concurso Mundial de Bruselas: The guv’nor rosé
2024 Global Rosé Masters: The guv’nor rosé