



Cuvée Especial Finca Valeria Rosé

Finca Valeria Rosé nace bajo el sol y el carácter de la costa sur de Francia, donde el Mediterráneo dicta el ritmo del viñedo. Es un coupage de excepción que fusiona la esencia de las dos cunas del rosado francés: Provenza y Languedoc.

De la Provenza, acariciada por el viento Mistral, el vino hereda su equilibrio perfecto, una tensión vibrante y esa sutil salinidad que evoca la brisa marina y los campos de lavanda.

Por su parte, el Languedoc —tierra de contrastes entre el mar y los Pirineos— aporta fuerza y una pureza única gracias al cruce de vientos. El resultado es un vino armonioso que embotella la luz y el perfume de las hierbas aromáticas a través de sus tres variedades nobles.

Región

Finca Valeria Rosé refleja la esencia de la costa mediterránea francesa. Procede de viñedos seleccionados en el Languedoc y la Provenza, regiones privilegiadas para la creación de grandes rosados. Este ensamblaje de Garnacha, Cinsault y Shiraz cautiva por su color seductor y una acidez vibrante

VARIEDAD

Garnacha, Cinsault Syrah.

ESTILO

Vino Tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 6°C – 8°C.

Notas de Cata

La elegancia hecha rosado. En nariz, este vino despliega aromas de bayas frescas y notas cítricas con un toque de flores silvestres. Al probarlo, sorprende su paso equilibrado y su frescura natural, culminando en un final sedoso y cargado de armonía.

Maridaje

El compañero perfecto para la esencia del mar: desde pescados ligeros como el lenguado a la Menier hasta mariscos frescos, pastas y verduras asadas.

Información Técnica

Una elegante combinación de variedades clásicas franceses como Grenache, Syrah y Cinsault, que dan lugar a un rosado pálido, delicado y muy expresivo. La vendimia se realiza en horas nocturnas o a primera hora de la mañana para preservar la frescura y la intensidad aromática de las uvas. Los viñedos se sitúan en reconocidas zonas vitivinícolas de Francia, donde el clima mediterráneo favorece una maduración equilibrada. La vinificación se lleva a cabo por separado para cada variedad, empleando levaduras seleccionadas.

Tras un suave prensado, la fermentación se realiza a baja temperatura, por debajo de 15°C, durante aproximadamente 12–18 días en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, el vino permanece sobre sus lías finas durante un 8 – 12 semanas para aportar volumen y complejidad. Finalmente, se realiza el ensamblaje buscando un rosado fresco, elegante y equilibrado, con un perfil aromático sutil y refinado.