

EDICIÓN LIMITADA



TITANIA



Titania Rosado **100% tempranillo** ha sido elaborado en nuestras instalaciones de San Vicente de la Sonsierra en Rioja Alta.



El Tempranillo en la zona de la Sonsierra Riojana es la variedad más característica y que mejor se adapta debido a las peculiares características tanto de suelo como de clima en tan privilegiada zona, debido a la confluencia de climas tanto atlánticos como mediterráneos, provocados por la existencia al norte de la Sierra Cantabria y al sur del Río Ebro, y una combinación de suelos pobres arcilloso calcáreos y de cascajo, perfectos para el cultivo de Tempranillo, obteniendo **producciones de tempranillo muy bajas y de máxima calidad.**



Titania Rosado es un vino obtenido de viñedos de más de 50 años, y las cepas ya son "maduras" es decir saben auto-regularse, para defenderse del estrés hídrico y de la escasez de nutrientes, produciendo racimos pequeños, con elevada cantidad de azúcar y concentración fenólica.

TITANIA ROSADO es **obtenido mediante un proceso llamado "sangrado"** de las uvas de tempranillo que nos servirán para elaborar TITANIA TINTO. Cuando llegan las uvas a la bodega se extrae el mosto nada más entrar en los depósitos, separándolo de los hollejos para no extraer demasiado color, resultando esa tonalidad rosa pálido piel de cebolla y mantener la frescura aromática tan valorada en este tipo de elaboración.



Una vez en el depósito, el mosto rosado comienza la **fermentación de manera totalmente espontánea**, y durante 25 días y a una temperatura de 12 grados se va transformando el azúcar en alcohol, manteniendo acidez y pH alto, para que la sensación en boca sea de total equilibrio y frescura. Una vez terminada la fermentación permanece en depósitos de hormigón durante 4 meses previos al embotellado para conseguir un vino estable **de manera totalmente natural.**



Al finalizar el proceso tenemos un rosado **muy aromático, floral y una aguja muy fina** para culminar un conjunto muy sabroso, con ligeros toques almibarados, melocotón y sensación dulzona siendo totalmente seco.



Recomendamos disfrutarlo a una temperatura de 6-8 grados con entrantes ligeros, aperitivos, arroces, pasta fresca y pescados, para disfrutar de las agradables sensaciones que nos sugiere Titania Rosado. Titania Rosado nos permite disfrutar de la tipicidad, frutalidad, excelencia y sobre todo exclusividad de la Sonsierra en una simple copa de vino.