


variada  
forma de  
obtenerlos nos lleva  
a conseguir resultados muy  
diferentes y enriquecer así el plantel: bien  
mediante sangrado, prensado directo,  
mezcla de uva blanca y tinta, madreo,  
crianza en barricas... Todo esto en pos  
de nuestro disfrute. Pero, ¿cuáles son

las sensaciones de las que  
hablábamos y de las que  
seguro estáis deseando no solo  
saber sino experimentar? Podemos  
tener potentes rosados en color y aromas,  
de carácter goloso, afrutados, silvestres,  
licorosos y en algunos casos casi tintos.  
Otra versión es la de los que nos muestran  
una delicadeza propia de la porcelana  
más preciada. En este ámbito podemos  
encontrar vinos más florales, minerales,  
frescos, sutiles... Si han tenido un breve  
contacto con la madera encontraremos  
sensaciones más cremosas. Si se han  
utilizado variedades blancas, detectaremos

características más en la línea de los  
herbáceos. Si las uvas utilizadas tienen una  
marcada personalidad frutal, especiada,  
exótica o incluso mineral, el rosado  
resultante nos mostrará todas estas  
sensaciones de forma clara.  
De nuestro extenso viñedo y nuestras  
preparadas bodegas salen cada vez mejores  
rosados. Somos nosotros los que tenemos  
que dejarnos seducir por sus colores,  
aromas y sensaciones. Afortunados nos  
deberíamos sentir por tener una muestra  
tan succulenta de estos magníficos vinos. Os  
damos un consejo: no dejéis de tener   
nunca un rosado en vuestro botellero. 