SEPTIEMBRE ROSADO

2025



fruta roja
floral
delicadeza
sangrado
frescura
ligereza
mineral

Ficha de cata

TIPO DE VINO	***Rosado***
DENOMINACIÓN	***D.O. Ribera del Duero***
VARIEDAD DE UVAS	***Tempranillo 100%***
VIÑEDO	***La Aguilera · Burgos***
GRADUACIÓN	***13% vol.***
CRIANZA	***Sin crianza · Acero inoxidable***
BARRICA	—
ELABORACIÓN	***Sangrado por gravedad · 20h con hollejos · T. controlada***
FORMATO	***750 ml***
TEMPERATURA	***8 – 10 °C***

COLOR

Rosa fresa brillante, con reflejos salmón y una transparencia típica del método de sangrado. Limpio y atractivo en copa.

AROMA

Fresco, delicado y expresivo. Predominan los aromas de fruta roja fresca —fresa, frambuesa— con notas florales y un fondo mineral ligero muy característico del terroir de La Aguilera.

BOCA

Ligero, fresco y muy agradable. Buena acidez natural, cuerpo delicado y un final limpio y persistente que invita a seguir bebiendo.

ELABORACIÓN

Uvas de Tempranillo de La Aguilera vendimiadas en septiembre. Sangrado por gravedad con 20 horas de maceración con los hollejos para extraer color y aromas frutales. Fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable para preservar frescura y expresión aromática.

Septiembre Rosado es la expresión más fresca y ligera de Uvaguilera. Un rosado de sangrado elaborado con Tempranillo de La Aguilera que captura la delicadeza de la fruta roja y la frescura del terroir en su forma más pura. El rosado perfecto para compartir.

UVAGUILERA

Uvaguilera
D.O. Ribera del Duero
C/ San Gregorio, 2 · 09400 Aranda de Duero
Burgos · España
T +34 947 545 419 · www.uvaguilera.com