

P

KORDE Rosado

El folklore convertido en vanguardia. Un clarete de guarda que rinde homenaje al tradicional vino de pabelo de Castilla, pero bajo una nueva mirada que lo aleja de cualquier lugar común.

Un vino atrevido que, con su complejidad, fresca y personalidad vibrante, desarma las expectativas y sorprende a quien lo descubre. KORDE Rosado simboliza la alegría de vivir.

CICLO DE LA VID 2023

La campaña 2023 comenzó con un invierno relativamente suave y seco, sin episodios extremos, lo que permitió una brotación temprana y uniforme. El viñedo inició su ciclo con buen equilibrio tras un reposo invernal sin incidencias destacables.

Durante la primavera, las temperaturas moderadas y las precipitaciones bien distribuidas favorecieron una floración regular y una buena formación de racimos. El desarrollo vegetativo fue armonioso, con buena ventilación y sanidad en el viñedo.

El verano se caracterizó por condiciones cálidas y secas, con marcadas amplitudes térmicas entre el día y la noche. Estas circunstancias propiciaron una maduración lenta y equilibrada, preservando la frescura y la acidez en las uvas.

DATOS

Grado alcohólico: 14°

Viñedos propios: KORDE Rosado nace en "Los Frutales", una parcela singular dentro de nuestra finca Cardisanto, bautizada así por los manzanos y nogales que crecen junto a las vides. A 900 metros de altitud, esta ladera orientada al suroeste se asienta sobre una lengua arcillosa que irrumpe en el corazón del páramo. Su exposición solar es intensa, y los suelos, de textura franca, destacan por su notable contenido calcáreo.

Este vino está elaborado con Tempranillo y un ligero porcentaje de Albillo Mayor (<10%).

Vendimia manual: La vendimia se realizó el 18 de septiembre, en las primeras horas de la mañana, para preservar la frescura de las uvas y mantener el hollejo en óptimas condiciones. La cosecha se llevó a cabo en pequeñas cajas de 12 kilos, evitando la compactación del fruto. Ya en bodega, se aplicó un meticuloso proceso de selección para garantizar que solo los racimos en perfecto estado siguieran adelante en la elaboración.

Vinificación y crianza: Tras una maceración de 7 horas en depósito, se llevó a cabo un delicado sangrado para obtener el mosto flor, valorado por su color tenue y sutil. A continuación, el mosto se trasladó a barricas de 500 litros de varios usos, donde fermentó y luego permaneció 18 meses en crianza sobre sus lías finas.

Potencial de guarda: 10 años. **Recomendación de consumo:** Está listo para disfrutarse desde su lanzamiento, aunque alcanzará su máximo potencial un año después de su embotellado. Recomendamos servirlo a unos 8-9°.

Fecha de embotellado: 19 de marzo de 2024 | **Fecha de lanzamiento:** *Septiembre 2025

Número de botellas: 1.625 | **Formatos de presentación:** 750mL.

NOTA DE CATA

Clarete de tonalidad picota limpia y luminosa.

En nariz se muestra intenso, con aromas de fresa madura y un fondo cítrico que aporta tensión, acompañado por delicadas notas cremosas procedentes de su crianza sobre lías.

En boca es fresco, directo y vibrante, con una textura envolvente y un final jugoso que prolonga el recuerdo y la invitación a otro sorbo.

RIBERA DEL
DUERO

CLARETE DE
GUARDA

TEMPRANILLO

AÑADA 2023



Enólogo: David Ayala

f @pinea.wine

BODEGAS PINEA DEL DUERO, S.L. Camino de Valdeguzmán s/n, 09314 Quintanamanvirgo, España

WWW.PINEA.WINE