

Proelio Rosat

D.O.: **Rioja**

Any: **2014**

Raim: **Graciano**

Graduació: **13°**

Preu aproximat: **7,5 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Nou vi rosat de la Rioja, molt atractiu pel seu color, aroma i gust. A la zona vitivinícola de la Rioja s'hi elaboren pocs vins rosats. Normalment s'utilitzen per fer-los les varietas Tempranillo i Garnatxa, però la singularitat del Proelio Rosat 2014, és que ha estat elaborat amb una varietat de molta qualitat, la Graciano, escassa a la Rioja i molt apreciada per fer cupatges amb les varietats pròpies d'aquesta Denominació d'Origen. El Proelio Rosat 2014 es presenta per primera vegada al mercat i ha tingut una gran acceptació per les seves característiques organolèptiques. Està elaborat, com déiem, al 100% amb la varietat riojana Graciano, que li aporta gràcia, color i frescor. Sagnat després de deu hores de maceració amb les pells per aconseguir el color desitjat. Fermentació en tines de roure amb permanència sobre el seu solatge durant quatre mesos, la qual cosa li aporta personalitat i caràcter. És d'un atractiu color rosa que recorda els gerds, amb ribet blavós. Aroma de fruites vermelles, cirera i maduixa amb notes florals. En boca és fresc, una mica estructurat, amb bona acidessa i final llarg i golós. Recomanat per a plats suaus de xarcuteria i patés. Fa un bon maridatge amb els peus de porc desossats que serveixen al restaurant Cal Ros de Girona.

El celler elaborador: Bodega Proelio està ubicat a Nalda, amb vinyes a Clavijo, prop de Logronyo, on va tenir lloc la famosa «batalla de Clavijo»; hi ha un castell al costat dels riu Leza i la vall d'Iregua. Pertany al nou celler de Vinoteca Palacios, de recent creació. ■

