



## Finca Rosalejo

### D.O. Finca Rosalejo

**Cépages**  
100 % Syrah.

**Type de vin**  
Vin rouge élevé 18 mois en barriques neuves de chêne français.

**Paramètres analytiques**  
Alcool : 14,9 %, Acidité : 5,7 g/l, Sucre résiduel : 2 g/l

**Élaboration**  
La vinification est réalisée dans une combinaison de petites cuves en acier inoxydable et de barriques ouvertes, avec un soin extrême apporté à la macération et à l'extraction afin d'obtenir un vin élégant, fin et aux tanins les plus soyeux. La fermentation malolactique est effectuée par gravité, sans pressurage, afin d'éviter toute dureté et astringence. Fermentation en petites cuves inox et en cuves ouvertes. Les vins sont élevés en barrique pendant au moins 18 mois, avec plusieurs soutirages réalisés par gravité.

**Note de dégustation**  
Robe rouge rubis intense, brillante et cristalline.  
Nez aux arômes complexes de fruits rouges, en parfaite harmonie avec les nuances apportées par l'élevage en barrique. Son caractère minéral et sa grande concentration se distinguent nettement.  
Bouche fraîche, marquée par des notes de cerise, une belle acidité, équilibrée, élégante et dotée d'une texture incroyablement douce.

**Accords mets et vins**  
Viandes rouges, plats mijotés, gibier et fromages affinés.

Prix

- Mundusvini Gold - 2025 (Germany)
- 91 Pts. Decanter - 2025 (UK)
- 94 Pts. Peñin - 2023 (Spain)
- 90 Suckling - 2023 (USA)