

BODEGAS

QUINTA DE AVES

Rose Volcánico

80% Cabernet Franc

20% Graciano



Campo de Calatrava

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Nuestros viñedos en espaldera, con óptima exposición solar, garantizan un equilibrio entre calidad y cantidad. Vendimiamos cada variedad en su punto ideal de maduración, realizando trabajos nocturnos en pequeñas partidas para preservar la frescura de la uva.

Tras una cuidadosa selección manual, procesamos las uvas en atmósfera inerte y en frío, obteniendo el mosto yema con rapidez. Una breve maceración a baja temperatura, un prensado delicado y un sutil desfogado destacan su pureza aromática y tonalidad única.

La fermentación controlada y la crianza sobre lías aplicando la técnica de “bâttonage” de forma continuada, culmina en un proceso de clarificación y embotellado que logra un vino fresco, elegante y lleno de carácter.

DATOS CLIMÁTICOS

La añada 2025 estuvo marcada por un otoño seco y de temperaturas suaves, un invierno moderado y un verano excepcionalmente cálido, con varias olas de calor entre mayo y septiembre, que condicionaron el desarrollo del viñedo y adelantaron los ritmos del ciclo vegetativo.

La vendimia, iniciada el 12 de agosto con Chardonnay y finalizada el 26 de septiembre con Garnacha, se caracterizó por una menor producción debido al estrés hídrico, pero con una excelente sanidad de la uva y mayor concentración. La capacidad de adaptación de nuestras viñas y el equilibrio del suelo permitieron completar la maduración sin desequilibrios, confirmando que el terroir es un sistema vivo, en constante evolución, que exige interpretación y respeto en cada añada.

FASE VISUAL

Oro rosa brillante, limpio, elegante y llamativo.

FASE OLFATIVA

Predomina la fruta fresca, especialmente frutas rojas, junto con notas de fruta blanca y tropical suave. Encontramos matices florales delicados, como rosa o flor de azahar, y un toque goloso que recuerda a caramelo de fresa o gominola, propio del carácter semidulce.

FASE GUSTATIVA

En boca es fresco y amable, con una entrada suave y ligeramente dulce que resulta muy agradable. Predominan sabores a frutas rojas maduras. La acidez es equilibrada, lo que evita que el dulzor resulte empalagoso y aporta vivacidad y ligereza. De cuerpo medio, textura sedosa, refrescante y frutal.

MARIDAJE

Acompaña a aperitivos, todo tipo de tapas frías y postres con frutas tropicales. Servir a 8º o menos.



VOLCANES



AVES



ALTITUD



LAGUNAS



BIODIVERSIDAD

75Cl. 10,5%VOL

2025	Crianza sobre lías.	Vegan Wine
------	---------------------	------------

