



# Kπ Rosé 2017

## Viticulture:

- Variety: 100% Garnacha
- Vineyard: over 60 years old
- Harvest: October

## Winemaking:

- October: the grapes are destemmed and crushed and it is all macerated between 24 - 36 hours. Then the free juice is racked and put aside in a concrete vat to ferment with its native yeast and no temperature control.
- From October to November: the must keeps on fermenting.
- November – March: the wine is kept in contact with its lees.

## Ageing:

- March 2018: we fill the American oak barriques in which the wine ages until the month of November 2019 (21 months in total).
- November 2019: the wine is racked off and sulfited for stabilization. The wine is bottled in Burgundy bottles, closed with a Diam closure and packed in twelve-pack cases .
- Lote: KR17

## Analysis:

- Alcoholic Degree: 16,45 %
- Total Acidity: 8,19 g/l (in tartaric acid)
- pH: 3,48
- Volatile Acidity: 1,20



# Kπ Rosé 2017

## Viticultura:

- Variedad: 100% Garnacha
- Viñedo: más de 60 años de edad
- Vendimia: Octubre

## Enología:

- Octubre: las uvas son despalilladas y estrujadas, y se maceran de 24 a 36 horas. Posteriormente, el mosto flor se sangra y se encuba en un depósito de hormigón, donde fermenta con levaduras autóctonas y sin control de temperatura.
- De Octubre - Noviembre: el mosto prosigue su fermentación.
- Noviembre – Marzo: el vino se mantiene con sus lías.

## Crianza:

- Marzo 2017: llenamos las barricas de roble americano, donde el vino envejece hasta Noviembre de 2019 (24 meses).
- Diciembre 2019: el vino se descuba y se sulfita para su estabilización. El vino se embotella en botellas de borgoña con tapón Diam y se empaqueta en cajas de 12 botellas.
- Lote: KR17

## Análisis:

- Grado Alcohólico: 16,45 %
- Acidez Total: 8,19g/l (en ácido tartárico)
- pH: 3,32
- Acidez Volátil: 1,20