



B-612 Rosado

2025

Variedad: 100% tempranillo

Procedencia: Uva tempranillo de viñedo situado en el paraje del Hoyo del Semillero, en el t.m. de Noblejas (Toledo).

Vendimia: Realizada manualmente en cajas de 15 kgs. El día 30 de Agosto de 2025.

Vinificación: Mosto de tempranillo obtenido por método de prensado de racimos nada más vendimiados. Tras decantar el mosto comienza la fermentación alcohólica realizada con levaduras indígenas del propio hollejo, durando el proceso cuatro semanas realizándose con control de temperatura a un máximo de 14 grados.

Crianza: 50% del vino de cría en barrica nueva de roble francés durante 100 días realizando batonnage semanal. El otro 50% del vino criado en depósito de acero inoxidable.

Analítica: Grado alc: 12,7 % Vol. · pH: 3,40

Producción y embotellado: Limitada a 432 botellas. Embotellado el 18 de abril de 2026.

Nota de cata: Color rosado melocotón. Con protagonismo de la fruta roja y matices florales, la nariz resulta expresiva y de buena complejidad. En boca entrada amable y estructura, textura sedosa, boca carnosa, desarrollo complejo y sensación envolvente.

Premios: Premio Baco de plata de la UEC (Unión Española de Catadores) 2026.



El jurado del XL Concurso Nacional de Vinos Jóvenes - Premios Baco cosecha 2025, ha considerado merecedor de

BACO DE PLATA

B-612

BODEGAS ROSALÍO ALONSO & CO (DACIA 2001 S.L.)

Organizado por:  Unión Española de Catadores