



By [Profesional Horeca](#) | 16 mayo, 2019

[0 Comments](#)

## Tiempo de rosados: siete propuestas para disfrutar

Frescos, atractivos, repletos de matices... Con la llegada del buen tiempo **llegan los nuevos rosados** que invitan al disfrute. Esta pequeña selección de vinos muy diferentes muestra el alto nivel logrado por unas elaboraciones muy cuidadas, y el esfuerzo de las bodegas por lograr **rosados con personalidad para el consumidor del siglo XXI**.

### Príncipe de Viana Edición Rosa 2018

Este rosado especial de **Bodegas Príncipe de Viana** se elabora con **uvas de Garnacha Tinta de un solo viñedo** que ha estado dedicado desde hace más de diez años la elaboración de vinos rosados con un cuidado exquisito; una característica que le hace único.

Con un sutil color rosa satén, muy poco común, **Príncipe de Viana Edición Rosa 2018** tiene un aromas de fresas ácidas y delicados toques florales. Un rosado diferente que destaca por su finura, su especial frescura y sutiles sabores, y que acaba de recibir **91 puntos en el concurso Global Rosé Masters** que organiza la revista británica The Drinks Business (el año pasado logró 90 puntos)

Ha sido elegido **uno de los tres mejores rosados de España** por el concurso Civas (Akatavino) en varias ocasiones, y la **Guía Peñín** le ha concedido **91 puntos**. También El País lo ha situado entre los 10 Mejores Rosados de España por menos de 10€. ¿Su PVP? En torno a los **9€** en tiendas especializadas.



## Tombú 2018, un rosado leonés



La nueva añada de este vino de **Dominio Dostares** sale al mercado tras recibir el premio al **Mejor Rosado de la Guía Gourmets** a la añada anterior.

**Tombú 2018** sigue mostrando su **carácter leonés**, el de los vinos rosados elaborados con la variedad autóctona **Prieto Picudo**, de la que refleja toda su potencia y elegancia. Se ha vendimiado a mano, racimo a racimo, y fermentado con su propia levadura tras un prensado ligero sin maceración, para obtener el máximo de fruta.

Va muy bien para los platos primaverales y veraniegos, como aperitivos, tapas, pescados y arroces. "Tombú 2018 es el rosado que llevábamos años buscando y que la climatología nos negaba», señala **Rafael Somonte**, enólogo de la bodega. «Un vino **completísimo**, de aspecto vibrante y fresco, en línea con los rosados actuales, pero del gusto de los grandes clásicos de Prieto Picudo que siempre han elaborado nuestros

abuelos en León". Su PVP, **9,00€**.

## Altanza Rosado 2018, riojano y goloso

La riojana **Altanza** presenta la nueva añada de su rosado, que estrena el nombre de la bodega. **Altanza Rosado 2018** se presenta **lleno de matices, fresco y afrutado**.

Su color fresa, brillante y limpio, muestra la expresión del Tempranillo, y en nariz, su aroma a frutas rojas (fresa, frambuesa, cereza, gominola...) da paso a notas lácticas y plátano.

En boca es **carnoso y redondo**, con taninos dulces y bien equilibrados. En esta añada 2018 en la que aparecen de nuevo las **frutas rojas ácidas**, que lo convierten en un vino agradable, fresco y apetecible, y más aún en verano: marida perfectamente con verduras, pescados, ensaladas...

Altanza Rosado 2018 tiene un **precio de 5'80€**, y aspira a triunfar como su su antecesor, ganador de una **medalla de Oro** en el **Concurso Internacional de Lyon**.



## Rita 2018, un rosado sensual



Ya está aquí la nueva añada de este singular rosado de **Bodegas Habla**, procedente de los mejores viñedos de Côte de Provence e inspirado en la sensualidad y glamour de **Rita Hayworth**.

**Rita 2018** es un **ensamblaje de Syrah y Garnacha**: la primera expresa toda su exuberancia aromática, y la segunda su finura y su acidez.

Tras una crianza sobre lías de 6 meses, es un vino de atractivo color rosa pálido que en nariz se muestra fresco e intenso, con recuerdos a pomelo y matices muy sutiles de violeta, laurel y frutas rojas del bosque.

En boca es suave, redondo, delicado y untuoso, con toques de frambuesa y fresa y un final largo y lleno de matices. **Un vino elegante, sofisticado y con mucha personalidad**, al estilo de los rosés de Provence, que se presenta en una exquisita **botella de cristal italiano**, con tapón de cristal. **¿Su PVP? 24 euros.**

## Señorío de Sarría Rosé 2018, fresco y ligero

**Bodega de Sarría**, perteneciente al **Grupo Bornos**, ha trabajado intensamente durante el último año para crear este nuevo vino, original, fresco y ligero. **Un rosado muy llamativo y cosmopolita** pensado para un público inquieto, y atrevido.

Un vino elaborado con las variedades autóctonas de Navarra, **Garnacha y Graciano**, elegante, agradable y equilibrado. «La tendencia actual de los rosados es baja tonalidad de color», explica **Milagros Rodríguez**, directora técnica y enóloga de la bodega. «La clave de este vino está en el punto en que se vendimia y en una elaboración poco extractiva, que busca preservar los aromas y sabores de la uva».

Con una imagen atractiva, **Señorío de Sarría Rosé** es un vino de delicado color rosa lavanda, pálido, limpio y brillante. Fresco en nariz, con notas de fruta roja, pomelo, lichi y un fondo de rosas. En boca es fresco y afrutado, con final largo y vibrante.



## Cara Nord Rosat 2018, un vino de alta montaña



**Cara Nord** lanza al mercado su **Rosat 2018**, amparado en la **DO Conca de Barberà**. Un rosado que se elabora con una viticultura de hasta 800 metros de altura en la cara norte de la Sierra de Prades y procede de una selección de viñas de la variedad autóctona **Trepat**.

La bodega trabaja con la convicción de que en altura, en tierras pedregosas, sin contaminantes y con una diversidad biológica intacta se pueden lograr vinos distintos, de calidad organoléptica singular, como este **Trepat Rosat 2018**, de color rosa pálido, limpio y brillante.

De intensidad aromática media, con notas de frutos del bosque, en boca se muestra **ácido, voluminoso y persistente**, equilibrado y de paso ligero. **Su PVP: 11€.**

## Hito, el rosado de Cepa 21

La vallisoletana **Cepa 21**, de la familia **Moro**, presenta la nueva añada de **Hito Rosado**, con una producción de 26.000 botellas.

Es el vino más fresco y aromático de la bodega, **100% Tempranillo** (Tinto fino), elaborado con las mismas uvas que sus grandes tintos (procedentes de las viñas de más baja altitud de sus fincas en Castrillo de Duero), sin crianza.

**Hito Rosado 2018** destaca por su elegante color rosa palo, muy tenue debido a una **maceración muy ligera**, buscando la complejidad y la finura. En nariz es limpio, con aroma a frutos rojos, notas florales y toques cítricos. En la boca es fresco y con una acidez bien equilibrada, un postgusto medio y un paso ligero.

Se presenta en una elegante **botella de estilo borgoñés** con una etiqueta que incluye la información del vino en **Braille**. **Su PVP: 7,20 euros.**

