

[VINOS DE ARAGÓN](#)

# Llega el primer Urbezo Rosado ecológico, con un toque francés

Destacan sus aromas de pétalos de rosas, notas de frutos rojos y recuerdos de melocotón muy característicos en esta uva.

J. L. S. Actualizada 21/01/2016 a las 13:58



Este vino de la D. O. Cariñena destaca por su color rosado.

Bodegas [Solar de Urbezo, de la D. O. Cariñena](#), sigue avanzando en el desarrollo de su viticultura ecológica. Si hace unas semanas dábamos cuenta de la aparición de su primer vino acogido a este seño, el Urbezo Blanco Chardonnay 2015, ahora hay que darle la bienvenida al Urbezo Rosado 2015 de agricultura ecológica.

Es un varietal de uvas de la variedad merlot, procedentes de los viñedos de la finca

Urbezo, donde las plantas tienen una edad aproximada de 20 años. Fueron vendimiadas por la noche el pasado mes de septiembre, después de un invierno con noches frías y un verano muy caluroso.

Una vez en la bodega, las uvas se pusieron a macerar en frío durante cinco horas, algo menos que en anteriores añadas para quitarle algo de color al mosto para adaptarse al estilo de los rosés franceses. Después, la fermentación alcohólica se realizó controlando la temperatura para mantener al máximo la intensidad aromática de la fruta. Al final, el grado alcohólico se quedó en el 14%.

En cuanto a sus cualidades y cata, ya hemos apuntado que se ha conseguido un color rosa pálido muy atractivo.

Al llevarlo a la nariz destacan sus aromas de pétalos de rosas, notas de frutos rojos y recuerdos de melocotón muy característicos en esta uva en el Campo de Cariñena.

Al llevarlo a la boca es cuando notamos más diferencias con los rosados de anteriores añadas, pues este de 2015 no se presenta, en esta fase de su juventud, tan ácido, destacando un dulzor que le da su suavidad, aunque a la vez es sabroso, armónico y de largo posgusto.

Se recomienda servirlo con aperitivos, marmitako, cremas, arroces, carnes blancas, pastas, setas y verduras gratinadas. Cuesta 5,30 euros.