



LA MIRONA ROSAT 2025

Vino de Parcela Rosado

- Ficha técnica

-Technical sheet



LA MIRONA ROSAT 2025

Vino de Parcela Rosado

Rosado claro de color pálido, en nariz se presenta muy aromático con elegantes aromas a fruta madura, notas de pera y melocotón, en boca se presenta fresco y carnoso con volumen final.

Origen:

Finca La Fassina, viticultura ecológica, ubicada en el límite geográfico de Avinyonet del Penedès, gozan de suelos fértiles, profundos y bien drenados, de textura franco-argilolimoso gracias a su privilegiada ubicación se beneficia de un régimen de lluvias superior a la media del resto de nuestras fincas. Si a esta singularidad le añadimos que queda ubicada en una zona profunda protegida de los vientos de levante, nos encontramos en un enclave óptimo para su cultivo.

Cosecha 2025:

El año agrícola comenzó con lluvias por encima de la media de la última década (250 mm), lejos de lo que hemos vivido en los últimos tres años, lo que nos llenó de esperanza.

Durante la primavera, las lluvias continuaron en los momentos necesarios y respetaron los períodos delicados. Agrícolamente, ha sido un año relativamente tranquilo, con ausencia de plagas y enfermedades, por lo tanto, con pocos tratamientos.

Junio y julio, dos meses relativamente frescos, favorecieron el crecimiento y la evolución natural de la cepa.

En agosto, diez días de calor extremo provocaron una maduración acelerada de algunas variedades, obligándonos a vendimiar apresuradamente.

En resumen, ha sido una cosecha "de manual": climatológicamente, todo ha ido como debía ir. A pesar de las prisas durante la vendimia, cualitativamente podemos calificarla de ¡Excelente! Será una añada para recordar, que expresa lo mejor de nuestro terroir y que nos hace mirar el futuro con un entusiasmo renovado.

Variedad:

100% Pinot Noir

Vinificación y elaboración:

Vendimia nocturna para evitar la oxidación y aprovechar las suaves temperaturas del albor, corta maceración para obtener el color tan característico de nuestra Mirona rosado y posterior prensado a baja presión con prensas neumáticas. Aprovechamiento del mosto flor (60%), fermentado en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 14° y 16°). Clarificado natural por decantación.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 11%vol.

Acidez volátil: 0.32,-gr/lit.

Acidez total: 5.7,-gr/L.T.

PH: 3.20



LA MIRONA ROSÉ 2025

Single vineyard selection

In appearance is light and pale rosé with a very aromatic nose, elegant aromas of ripe fruit, notes of pear and peach, on the palate is fresh and fleshy with a full-bodied finish.

Vineyard:

Finca la Fassina, organic viticulture. Located on the geographical border of Avinyonet de Penedès, the soil is fertile, deep and well-drained. It benefits from a rainfall regime that is higher than the average of the rest of our estates. If we add to this singularity that it is located in a deep area protected from the easterly winds, we find that it is an optical enclave for good cultivation.

2025 Harvest:

The agricultural year began with rainfall above the average of the last decade (250 mm), a stark contrast to the past three years, which filled us with hope.

During spring, the rains continued at the right times and respected the more delicate periods. Agriculturally, it has been a relatively calm year, with an absence of pests and diseases, and therefore requiring few treatments. June and July, two relatively cool months, favored the growth and natural development of the vines.

In August, ten days of extreme heat caused accelerated ripening in some varieties, forcing us to harvest in haste.

In summary, it has been a “textbook” harvest: climatically, everything went as it should. Despite the rush during the harvest, we can qualify its quality as Excellent! It will be a vintage to remember, expressing the very best of our terroir and allowing us to look to the future with renewed enthusiasm.

Varieties:

100% Pinot Noir

Winemaking and production:

Night harvest to avoid oxidation and take advantage of the mild temperatures of dawn, gentle pressing at very low pressure with pneumatic presses, use of the free-run juice (60%), fermented in a stainless steel tank at a controlled temperature (between 14° and 16°). Natural clarifying by decantation.

Analytical data:

Alcohol content: 11%vol.
Volatile acidity: 0.32,-gr/Lt.
Total acidity: 5.7-gr/L.T.
PH: 3.20

