



CASA  ROJO®

# HARU

ROSÉ DE SAIGNÉE

## HARU 2017

*Garnacha, Syrah, Monastrell*

Haru (“primavera” en japonés), son las flores, son ese nacimiento de la primavera, son los olores y aromas que nos trasladan al Mediterráneo, al buen tiempo, a ese momento de sol, felicidad y buenos amigos.

Producción limitada a sólo 7.572 botellas.

Vino de color rosa frambuesa. En nariz es pura primavera, floral, con notas de fresa ácida e hinojo. Elegante, coqueto, fresco, insinuante... Su elaboración mediante sangrado lo convierten en un rosado estructurado, complejo, untuoso por esa crianza sobre lías. En boca es pura frambuesa con sutiles notas de ciruela. Persistencia media que nos trae ese recuerdo a la fruta roja fresca.

### LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO

Jumilla, La Raja.  
38°30'96.19"N, -1°22'59.74"E

### AÑADA 2017

Muy buena añada 2017. La magnífica primavera y verano de este año nos permitieron una excelente producción de las variedades Garnacha, Syrah y Monastrell por ello realizamos el sangrado de nuestro depósito 10.

### VARIETAL:

Garnacha, Syrah, Monastrell

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Vendimia: Última semana de septiembre.

Vendimia manual en cajas de 15 kgs.

Elaboración: Rosado de sangrado.