

MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ 2019

De color rosa vivo pálido, lleno de vida y elegancia. Frutosidad y frescura dentro de una sutil contundencia.

VIÑEDOS PROPIOS

Primer Rosé está elaborado con uvas procedentes del pago La Plana, plantado en 1950 a 485 metros de altitud sobre el nivel del mar, la zona más elevada de nuestra Finca Ygay, localizada en la Rioja Alta.

GRADO ALCOHÓLICO VARIEDAD DE UVA

13% Vol. 100% Uva mazuelo.

VENDIMIA MANUAL

4 de octubre de 2019.

VINIFICACIÓN

Elaborado exclusivamente con uva tinta de la variedad Mazuelo. Tras recepcionar las uvas, se despalillan y se separa el mosto de la piel, extrayendo así la esencia, el primer mosto. Esta esencia se introduce en un depósito de hormigón para que realice la fermentación alcohólica lentamente, a temperatura controlada de 10°C. No realiza la fermentación maloláctica. Tras la fermentación, convive con sus lías finas durante 6 meses, aportándole densidad.

FECHA DE EMBOTELLADO NÚMERO DE BOTELLAS

24 de abril de 2020. 4.259 botellas (0,75 l).

MARIDAJE

Escabeches, arroces cremosos, verduras frescas, sopas frías y tartares.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Para percibir todos sus aromas y complejidad, recomendamos no enfriar demasiado y servir a una temperatura entre 11º-12°C.

PUNTUACIONES PRIMER ROSÉ 2019

92
PUNTOS

JAMES
SUCKLING

