



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 40 días, 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 11°-12°C.