



Ficha técnica

Primer Rosé 2024

Rosado · D.O.Ca. Rioja



Información nutricional

Viñedo propio

Primer Rosé está elaborado con uvas procedentes del Pago Lucas, de 5 ha y plantado en 1985 en la Finca Ygay. Su suelo es arcillo-calcáreo con presencia de cantos rodados en superficie y está situado a 350 metros de altitud.

Variedades de uva

100% Mazuelo.

Grado alcohólico

13% vol.

Vendimina manual

5 de octubre de 2024.

Vinificación

Elaborado exclusivamente con uva tinta de la variedad mazuelo. Tras recibir las uvas, se despalillan y se separa el mosto de la piel extrayendo así la esencia, el mosto más delicado. Se introduce en un depósito de hormigón para que realice la fermentación alcohólica lentamente a temperatura controlada de 10°C, evitando la fermentación maloláctica.

Proceso de crianza

Tras la fermentación, convive con sus lías finas durante 6 meses, aportándole densidad.

Fecha de embotellado

Abril de 2025.

Número de botellas

7.950 (0,75 l).



Elaborado y embotellado por Marqués de Murrieta S.A. · Logroño · España. Contiene sulfitos. Proteger de los rayos directos de sol y conservar a temperatura y humedad constantes.

Bebida alcohólica de consumo directo destinada a adultos que no pertenezcan a grupo de riesgo según legislación y sin contraindicación médica.