



Ficha técnica

Primer Rosé 2022

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

13,5% vol.

Vendimina manual

21 de septiembre de 2022.

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 5 meses, aportándole densidad.

Fecha de embotellado

Marzo de 2023.

Número de botellas

15.985, (0,75 l)

Nota de cata

De un rosáceo cristalino y un seductor rango aromático que despliega notas de fresillas silvestres y grosellas, monte bajo, pétalos de rosa y hierbas aromáticas. Firme y frutal en boca. Equilibrio y armonía que dan paso a un exquisito final.

“Nos reafirmamos en el acierto del tándem mazuelo y hormigón para elaborar este precioso rosado”

María Vargas - Directora Técnica.



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.

Puntos

95 puntos Sobremesa **93 puntos** James Suckling
95 puntos Guía Gourmets **93 puntos** Guía ABC
95 puntos Guía Proensa **92 puntos** Robert Parker