



## Ficha técnica

# Primer Rosé 2023

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

14% vol.

### Vendimina manual

6 de octubre de 2023.

### 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

26 de Abril de 2024.

### Número de botellas

7.026 (0,75 l).

### Nota de cata

Semblante limpio y sutil que anticipa una serie de elegantes aromas de cereza, frambuesa y manzana roja, notas florales y un toque mineral. Expresivo, sabroso y de textura sedosa. Su vibrante frescura aporta equilibrio al delicado conjunto.

*“En esta añada 2023 el mazuelo brilla de una manera especial y el Primer Rosé es prueba de ello”*

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.