



Ficha técnica

# Primer Rosé

## 2020

Variedad de uva

100% Mazuelo

Grado alcohólico

14% Vol.

Fecha de embotellado

30 de marzo de 2021.



### Viñedo propio

Primer Rosé está elaborado con uvas procedentes del Pago La Plana, plantado en 1950 a 485 metros de altitud, la zona más elevada de nuestra Finca Ygay de 300 hectáreas localizada en Rioja Alta.

### Vendimia manual

1 de octubre de 2020.

### 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. Tras la fermentación, convive con sus lías finas durante 5 meses, aportándole densidad.

### Número de botellas

6.941 (75 cl)

### Maridaje

Sopa fría de fresas y tomate con crema de burrata al aroma de hinojo; arroz cremoso con pescado y cigalitas; tartar de corvina.

### Nota de cata

Su sutil nariz es el envoltorio perfecto para un vino con un sólido paladar. Frescos aromas de frambuesas, naranja sanguina, lavanda y pimienta rosa. La frescura y agilidad de su paso en boca se combinan con su persistente y expresivo final. Delicado, fluido y sabroso.

“El inolvidable 2020, nos ha regalado un Primer Rosé aromáticamente imponente, pulido y vivaz” María Vargas - Directora técnica.

### Puntuaciones

**94**  
puntos

Gourmets

**92**  
puntos

Robert Parker

**93**  
puntos

ABC

**92**  
puntos

Proensa

**92**  
puntos

Guía Peñín