



MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ 2016

De color rosa vivo pálido, lleno de vida y elegancia. Frutosidad y frescura dentro de una sutil contundencia.

VIÑEDOS PROPIOS

Los vinos de Marqués de Murrieta se elaboran solo con uva procedente de sus viñedos (Finca Ygay) situados en la Rioja Alta.

Cuya extensión es de 300 hectáreas circundantes a la bodega.

VARIEDAD DE UVA

100% Uva mazuelo.

VENDIMIA MANUAL

17 de octubre de 2016.

VINIFICACIÓN

Elaborado exclusivamente con uva de la variedad Mazuelo. Tras ser recepcionadas las uvas, se despalillan y se separa el mosto de la piel de la uva extrayendo así la esencia, el primer mosto. Esta esencia se introduce en un depósito de acero inoxidable para que realice la fermentación alcohólica lentamente, a temperatura controlada de 10°C. Sin fermentación maloláctica.

Tras la fermentación convive con sus lías finas durante 40 días, aportándole densidad.

FECHA DE EMBOTELLADO

22 de marzo de 2017.

NÚMERO DE BOTELLAS

9.219 botellas (0,75 l).

MARIDAJE

Arroz Cremoso con Calamar y Carabinero, Crujiente de Panceta; Viera a la Plancha, Fino Puré de Patata con Trufa; Mus de Perdiz Escabechada con Pate de Pato a la Pimienta; Sopa Fría de Tomate Aguacate y Menta con Anguila Ahumada

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Para percibir todos sus aromas y complejidad, recomendamos no enfriar demasiado y servir a una temperatura entre 8º-9ºC.