



MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ 2018

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

VIÑEDOS PROPIOS

Primer Rosé está elaborado con uvas procedentes del pago La Plana, plantado en 1950 a 485 metros de altitud sobre el nivel del mar, la zona más elevada de nuestra Finca Ygay, localizada en la Rioja Alta.

GRADO ALCOHÓLICO VARIEDAD DE UVA

13,5% Vol. 100% Uva mazuelo.

VENDIMIA MANUAL

13 de octubre de 2018.

VINIFICACIÓN

Elaborado exclusivamente con uva tinta de la variedad Mazuelo. Tras recepcionar las uvas, se despallan y se separa el mosto de la piel, extrayendo así la esencia, el primer mosto. Esta esencia se introduce en un depósito de hormigón para que realice la fermentación alcohólica lentamente, a temperatura controlada de 10°C. No realiza la fermentación maloláctica. Tras la fermentación, convive con sus lías finas durante 40 días, aportándole densidad.

FECHA DE EMBOTELLADO NÚMERO DE BOTELLAS

9 de abril de 2019. 6.625 botellas (0,75 l).

MARIDAJE

Arenque en escabeche, crema agria y guisantes lágrima; arroz cremoso carnaroli, almejas al vapor de Primer Rosé y borraja de huerta; sopa fría de fresas y tomate rosa, foie y frutas rojas ralladas; tartar de navajas, yemas de espárragos con aceite de oliva, naranja y soja.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Para percibir todos sus aromas y complejidad, recomendamos no enfriar demasiado y servir a una temperatura entre 11°-12°C.

PUNTUACIONES PRIMER ROSÉ 2018

JAMES SUCKLING (USA): 93 puntos.

PARKER • WINE ADVOCATE (USA): 91 puntos.

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 91 puntos.