



MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ 2017

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

25 de septiembre de 2017.

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

27 de marzo de 2018.

NÚMERO DE BOTELLAS

5.200 botellas (0,75 l).

MARIDAJE

Bonito ahumado, yemas de espárragos y confitura de tomate al aroma de albahaca; royal de carabinero y jengibre al aceite arróniz de la Finca Ygay; verduras naturales en ensalada con colitas de gambas y suave vinagreta de avellana; milhojas caramelizadas de foie gras y manzana ácida, coulis de frambuesa

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

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