



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

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.

GRADO ALCOHÓLICO **VARIEDAD DE UVA**
13,5% Vol. 100% Uva mazuelo.

VENDIMIA MANUAL
13 de octubre de 2018.

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 **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.