



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.