



Marqués de Cáceres

EXCELLENS ROSÉ

Vino rosa pálido delicado

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y Garnacha.



2022

D.O.Ca. Rioja



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

VINIFICACIÓN

La uva despalillada se conduce a los depósitos de forma suave para preservar la extracción de color y potenciar aromas. Se realiza una ligera maceración pelicular en frío.

Seguidamente procedemos al sangrado por separado de la Garnacha tinta y del Tempranillo.

Esta fase realza los aromas primarios de la uva, que brindan al Rosé una nariz muy fina y elegante.

Los mostos obtenidos, de color muy pálido inician una fermentación conjunta a baja temperatura (16°-18°C) en acero inoxidable.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de viñas plantadas con Garnacha tinta en las laderas de mayor altura de nuestro pueblo de Rioja Alta para proporcionar finura.

Las viñas de Tempranillo seleccionadas se ubican en las partes más frescas de Cenicero y de Rioja Alavesa.



SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo.

VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual. Recogida a primeras horas de la mañana para conservar las temperaturas nocturnas más frías. Traslado a Bodega de forma inmediata para evitar oxidaciones y exceso de color.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

AFINADO EN BOTELLA

No requiere ningún afinado adicional en botella, sino que se comercializa y se recomienda degustar cuanto más joven para disfrutar de su mayor frescura y vivacidad, que ofrecen su punto ideal en los dos primeros años.

COMERCIALIZACIÓN

A partir de Febrero de 2023.

NOTAS DE CATA

Luminoso color rosa pálido de delicada tonalidad. Nariz compleja que desvela notas florales de pétalos de rosa, clavel que se funden a una fruta rica que evoca al melocotón y a la pera. Delicioso paso en boca se expresa con volumen y una equilibrada vivacidad que brinda frescura y un final largo y goloso. Deliciosa expresión frutal en vía retronasal. Este Rosé se revela delicado por su suave complejidad y sus sabrosos matices que invitan a saborearlo en cualquier momento.



MEDALLA DE ORO

THE RIOJA MASTERS 2023

92 GUÍA PROENSA 90 GUÍA GOURMETS

Servicio a: 6-8°C.

Graduación: 14 vol %.

Vino apto para veganos.

