



Marqués de Cáceres

EXCELLENS ROSÉ

Vino rosa pálido delicado.

VARIETADES DE UVA

Garnacha tinta
y Tempranillo



2021

D.O.Ca. RIOJA



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González &
Manuel Iribarnegaray.

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.

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.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

SUELOS

Predominio de suelos arcilloso – calcáreos, de poca profundidad y muy pobres.

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 (16º-18ºC) en acero inoxidable.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

AFINADO EN BOTELLA

Vino embotellado con mucho esmero a finales de enero. 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

Febrero 2021



NOTAS DE CATA



De atractivo color rosa pálido. Nariz de pétalos de rosa y finas notas de melocotón. Boca sedosa, equilibrada con sabores delicados de fruta blanca madura. Este rosé se expresa con delicadeza y una justa vivacidad que resalta su frescura. Envoltente con buen final de boca.

Servicio a 6-8ºC.

Graduación: 14 vol %.

Vino apto para veganos

