

Excellens Rosé
VINO ROSA PÁLIDO DELICADO

2025

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y Garnacha.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo.

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.

ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

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.

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.

*Notas de cata*

Rosa pálido, delicado y elegante a la vista.

Elegante en nariz, con una serie de aromas entrelazados que dejan una sensación armoniosa y compleja. Aparecen aromas asociados a fruta roja, notas florales que recuerdan a la violeta y un fondo balsámico muy suave que aporta complejidad.

La acidez le aporta frescura, sin perder volumen y estructura. La sensación final en boca es muy agradable ya que, a pesar de su volumen, no es un vino pesado y tiene un paso alegre y vivo por boca. El final de cata es largo y agradable, conjugando frescura y carnosidad y recordando a la fruta roja por vía retronasal.

Vino polivalente, que se deja disfrutar con facilidad y apto para todo tipo de consumidores y momentos.

Servicio a: 6-8° C.
Graduación: 13 % Vol.Vino apto
para veganos

www.marquesdecaceres.com