



Marqués
de Cáceres

EXCELLENS ROSÉ

2020

D.O.Ca. RIOJA

Vino rosa pálido delicado.



VARIEDADES

Garnacha tinta y Tempranillo

ENÓLOGOS VINOS PREMIUM

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray

VIÑEDOS-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.

Viñedos de más de 25 años de edad media.

SUELOS

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

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

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.

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 realiza 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.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

No pasa por bodega.

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.

NOTA DE CATA

Brilla su precioso color rosa pálido. Nariz de pétalos de rosa y finas notas de melocotón. Boca sedosa, equilibrada con delicados sabores de fruta blanca madura. De delicada expresión, arroja una justa vivacidad que da chispa a su frescura. Envoltivo con buen final de boca. Un rosé de gran distinción y finura.

Servir a 6°-8°C. - Graduación alcohólica: 13,5% Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Febrero 2020