



## 2022 Primer Rosé

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Il rosado premium di Murrieta

**Descrizione del vino:**

Una vera rarità, prodotta esclusivamente con le migliori uve di mazuelo provenienti dalle parcelle di Castillo Ygay.

**Nota di degustazione:**

Rosa salmone brillante con riflessi granati. Ciliegie marasche, melograno e buccia di mela rossa al naso, con note soavi di frutti rossi selvatici e petali di rosa essiccati. Al palato è complesso e giovanilmente fresco, con succosi aromi di frutta a nocciolo e un delicato tocco di amarezza. Il frutto generoso è sostenuto da una bella acidità e da discrete note minerali.

**Abbinamenti:**

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese d'origine:** Spagna

**Regione:** Rioja

**Produttore:** Marqués de Murrieta

**Valutazioni:** James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 19/20, Tim Atkin 92/100

**Vinificazione:** 5 Mesi in Vasca di cemento

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Maturità:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 100% Mazuelo

**Numero di articolo:** 1063322

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Primer Rosé**

Rioja DOCa  
Marqués de Murrieta

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 19/20, Tim Atkin 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Mazuelo
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	5 Mesi in Vasca di cemento
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi