



İLURCE ROSADO RIOJA

AÑADA 2021

VARIEDADES Garnacha 100%

VIÑEDO

Se trata de una añada compleja, marcada por una primavera de temperaturas más altas de lo normal y sobre todo, con una humedad relativa muy alta y durante largos periodos de tiempo.

Esto ha supuesto un riesgo alto y prolongado de hongos como mildiu, que necesitan unas condiciones muy concretas para su desarrollo.

Ha habido un esfuerzo extra en viñedo para poder gestionar correctamente el estado sanitario de la uva. Ha sido un año de estar muy pendiente del viñedo, aunque afortunadamente el resultado ha sido bueno.

AÑO CLIMÁTICO

Estamos ante una añada compleja, marcado por las escasas precipitaciones durante todo el periodo vegetativo; además de una primavera más fresca de lo habitual.

Sin embargo, entrado septiembre y con el inicio de la vendimia comenzó a llover de forma intermitente, lo que complicó la vendimia; haciendo que la selección de las uvas en campo fuese más exhaustiva que otros años. Además, las temperaturas en los meses de septiembre y octubre fueron más frescas de lo normal, lo que provocó una maduración lenta y prolongada, dando lugar a una calidad excelente de nuestras uvas.

ELABORACIÓN

Para elaborar nuestro Ilurce rosado, tras un estricto control de la maduración, las uvas fueron seleccionadas y vendimiadas manualmente. Fueron despalladas y estrujadas cuidadosamente para que a lo largo de su maceración en frío durante unas 48 horas aportasen al mosto lo mejor de ellas, el color justo y los mejores aromas.

Este mosto sangrado fue desfogado estáticamente y fermentado con levaduras autóctonas a bajas temperaturas (15°C).

FICHA DE CATA

COLOR Rosa frambuesa brillante.

AROMA Complejo, donde podemos encontrar frutas rojas como la fresa, mezcladas con notas cítricas que recuerdan a la mandarina y un fondo floral, de monte bajo.

PALADAR Fresco, redondo, untuoso; con un sabor frutal que invita a ser bebido de nuevo.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Servir a una temperatura de 6-8°C.

MARIDAJE

Arroces, pastas, carnes blancas, pescados, verduras: alcachofas de la tierra, espárragos, menestra, entrantes.

RECONOCIMIENTOS

AÑADA 2020

88 puntos Guía Peñín
Primer clasificado en el
31º Concurso de Vino de
Cosechero

AÑADA 2019

89 puntos Guía Peñín
Tercer premio en el
concurso de Cosechero
Embotellador de La Rioja
Medalla de Plata en el
concurso "Grenaches du
Monde"

AÑADA 2018

89 puntos Guía Peñín

91 puntos Tim Atkin
Elegido rosado institu-
cional por el Consejo
Regular de la DOCa Rioja
Primer clasificado en el
26º Concurso de vinos
con DOCa Rioja Premios
Vendimia 2018

Primer premio en el
concurso de Cosechero
Embotellador de La Rioja

AÑADA 2017

89 puntos Guía Peñín
91 puntos Tim Atkin
Elegido rosado institu-
cional por el Consejo
Regular de la DOCa Rioja

İLURCE

BODEGAS Y VIÑEDOS ILURCE Crtra. Alfaro-Grávalos (LR289), Km 23 · 26540 · Alfaro (La Rioja)
T. 941 180 829 · F. 941 183 897 / Whatsapp: 647 922 710 / info@ilurce.com