



ILURCE ROSADO RIOJA

AÑADA 2021

VARIEDADES Garnacha 100%

VIÑEDO

Todos los años buscamos para este vino entre nuestras parcelas de Garnacha, aquellas que alcanzan plena maduración con el grado alcohólico más bajo. El último trabajo que hacemos sobre estos viñedos son los sucesivos controles de maduración.

No todos los años participan en este viñedo las mismas parcelas, pero somos capaces de ensamblar los mejores clones de garnachas seleccionadas de viñedos jóvenes con viñedos en vaso muy antiguos. La añada dicta.

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 2021

91 puntos Tim Atkin
"Best value rosé of the year" Tin Atkin Rioja 2022 Special Report
Elegido Rosado Institucional por el consejo Regulador

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 institucional 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 institucional por el Consejo Regular de la DOCa Rioja

ILURCE

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