



RECONOCIMIENTOS

AÑADA 2024

91 puntos Tim Atkin

AÑADA 2023

91 puntos Tim Atkin

AÑADA 2022

91 puntos Tim Atkin

ILURCE ROSADO RIOJA

AÑADA 2024

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 gran añada de vinos frescos y con niveles alcohólicos moderados, reflejo del verano suave de este año con precipitaciones equilibrados a lo largo de este ciclo, lo que ha permitido que fuese un año relativamente tranquilo y que auguraba una vendimia de calidad excepcional.

Sin embargo, a finales de Agosto comenzó a llover (situación que suele ser habitual en cantidades contenidas todos los años). Avanzaban las vendimias y las tormentas no cesaban, llegando a acumular en Alfaro entre 120 y 200 mm durante el mes de septiembre.

Esto nos obligó a intensificar el trabajo en viñedo, visitar mucho las parcelas, muestrearlas y buscar el día óptimo de vendimia buscando el equilibrio entre sanidad y madurez. Los días frescos y sus noches frías hicieron su magia para que el estado de madurez de las uvas fuese excepcional, haciendo de las uvas exquisitas y los vinos equilibrados, aromáticos y frescos.

ELABORACIÓN

Para elaborar nuestro Ilurce rosado, tras un estricto control de la maduración, las uvas fueron seleccionadas y vendimiadas manualmente. Fueron despalilladas 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 Frutos rojos, fresa, granada y notas florales que abrazan todos los aromas frutales

PALADAR Sabor afrutado, goloso, cuerpo medio, retrogusto persistente y acidez refrescante y larga

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.

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