

# ILURCE ROSADO



## Elaboración

La uva es 100% garnacha procedente de nuestros viñedos. 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 desfangado estáticamente y fermentado con levaduras autóctonas a bajas temperaturas (15°C).

## Nota de cata

En cata, tiene un alegre color rosa, brillante. Sorprende el amplio abanico de aromas que posee, fresas, gominolas y otras frutas rojas. En boca es amplio, muy afrutado, fresco, muy sabroso.

## Maridaje

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

## Premios:

- 2016: Elegido vino institucional en su categoría de rosado por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, segundo clasificado en el 23º Concurso de vinos con D.O.Ca. Rioja Premios Vendimia 2016 y tercer premio en el concurso de Cosechero Embotellador de La Rioja.
- 2015: Elegido vino institucional en su categoría de rosado por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, primer clasificado en el 23º Concurso de vinos con D.O.Ca. Rioja Premios Vendimia 2016 y Primer premio en el concurso de Cosechero Embotellador de La Rioja.
- 2014: 90 puntos Guía Peñin 2016. Primer clasificado en el 22º Concurso de vinos con D.O.Ca. Rioja Premios Vendimia 2015 y Primer premio en el concurso de Cosechero Embotellador de La Rioja. Elegido vino

- institucional en su categoría de rosado por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja.
- 2013: 90 puntos Guía Peñin 2015. Primer clasificado en el 21º Concurso de vinos con D.O.Ca. Rioja Premios Vendimia 2014 y Primer premio en el concurso de Cosechero Embotellador de La Rioja. Elegido vino institucional en su categoría de rosado por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja.
  - 2012: Segundo clasificado en el 20º Concurso de vinos con D.O.Ca. Rioja Premios Vendimia 2013 y medalla de plata en el concurso de Cosechero Embotellador de La Rioja.
  - 2011: Primer clasificado en el 19º Concurso de vinos con D.O.Ca. Rioja Premios Vendimia 2012. Elegido vino institucional en su categoría de rosado por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja.
  - 2010: Medalla de oro en el concurso de Cosechero Embotellador de La Rioja y primer clasificado en el 18º Concurso de vinos con D.O.Ca. Rioja Premios Vendimia 2011. Elegido vino institucional en su categoría de rosado por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja.
  - 2009: primer premio del XVII Concurso de vinos con D.O.Ca. Rioja Premios Vendimia 2010.
  - 2008: Zarcillo de plata para este vino, elegido vino institucional 2009 para su categoría. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, primer premio del XVI Concurso de vinos con D.O.Ca. Rioja Premios Vendimia.
  - 2007: Primer premio del XV Concurso de vinos con D. O. Ca. Rioja Premios Vendimia 2008 y segundo premio del concurso de Cosechero Embotellador del Certamen de Vinos de La Rioja.
  - 2006: Primer premio del concurso de Cosechero Embotellador del Certamen de Vinos de La Rioja.
  - 2004: Vino institucional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, primer premio del concurso de Cosechero Embotellador del Certamen de vinos de La Rioja, y primer premio del 12º concurso de vinos con D.O. Ca. Rioja Premios Vendimia 2.005.
  - 2002: Primer premio del concurso de Cosechero Embotellador del Certamen de vinos de La Rioja y también con el segundo premio del 10º concurso de vinos con D.O. Ca. Rioja Premios Vendimia 2.003.
  - 2001: Medalla de plata en el concurso de Cosechero Embotellador del Certamen de vinos de La Rioja.