

LA MARCIANA

ROSADO 2022

Terruño y vinificación

Parcelas: José Luis y Piedras plantadas hace entre 35 y 50 años

Región: municipio de Andosilla, Rioja oriental

Varietades: Garnacha tinta y Tempranillo

Terruño: aluvial, arcilla con cantos rodados

Tratamientos: agricultura biodinámica certificada Demeter

Tipo de poda: en cordón

Cultivo: riego solamente en caso de necesidad



Información técnica

Fecha de vendimia:

- Tempranillo: 19/09/2022

- Garnacha: 22/09/2022

Grado alcohólico: 14,39% vol.

Acidez total: 4,4 g/L

pH: 3,42

Producción: 1.353 botellas de 75 cl

Salida al mercado: Julio 2023

Elaboración

Las uvas se cosecharon a mano en cajas de 10 kg. Se mantuvieron en frío a 3°C durante un día para posteriormente pasar a la mesa de selección donde se controló minuciosamente la calidad de las mismas. Una vez realizado el despalillado, las uvas se introducen por gravedad en pequeños depósitos. El mosto se recupera por sangrado inmediatamente. El mosto de Tempranillo se fermenta en barricas de roble francés y el de Garnacha en depósitos de acero inoxidable. Una vez acabada la fermentación, procedemos al assemblaje y dejamos el vino sobre sus lías hasta mayo.

El vino ni se estabiliza ni se clarifica. Antes del embotellado se realiza una filtración muy ligera.

Bodega

Carretera Nacional 232, Km. 354
26500 Calahorra, La Rioja, Spain

Oficina

C/ Valle Ulzama Nº 2
31261 Andosilla (Navarra) España
Tf. + 34 948 690 523



www.marciana.es

info@marciana.es



Información logística

EAN botella: 8436008510029

Caja de cartón de 6 botellas de 75 cl
Peso de la caja: 8,40 kg