

MC
Marqués de Cáceres

BLANCO JOVEN

VARIEDADES DE UVA

Monovarietal de Viura de viñas viejas.



2022

D.O.Ca. Rioja



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

VINIFICACIÓN

Corta maceración pelicular de 2 a 4 horas antes de proceder a un prensado suave. Fermentación alcohólica a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. El vino se trasiega y se mantiene sobre lías finas durante un tiempo para lograr su delicado volumen. Se hace un suave tratamiento en frío con el fin de asegurar la estabilidad, mantener la frescura e intensidad de sus aromas.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de más de 30 años de edad, procedentes de Rioja Alta, y de pequeños "corros" o zonas de viñas viejas donde se plantaban entremezcladas cepas de uva blanca

SUELOS

Mayormente arcilloso – calcáreo, pobres y poco fértiles.



CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

VENDIMIA

Vendimia exclusivamente manual a finales de septiembre. Recolección esmerada, en pequeños remolques sin rotura de bayas y sin oxidaciones ni alteraciones indeseadas.

AFINADO EN BOTELLA

No precisa afinado adicional en botella ya que se comercializa en su plena juventud para disfrutar la frescura y la vivacidad que brinda los dos primeros años.

COMERCIALIZACIÓN

Enero 2023.

NOTAS DE CATA



De tonalidad paja verdoso y brillante. Nariz sugerente y fina, en ella resalta la fruta blanca (pera y manzana reineta) sobre un fondo cítrico como el pomelo que imprime vivacidad. La boca es fresca con una acidez envolvente, persiste en equilibrio y volumen. Final de cata largo, franco y refrescante. Apetece saborearlo en cualquier ocasión.

Servicio a: 6-8°C.

Graduación: 12,5 vol %.

Vino apto para veganos.

