

*Excellens Cuvée*  
TINTO CRIANZA DE FINOS Matices

2019

D.O.CA.  
RIOJA

## VARIEDADES DE UVA

Tempranillo.

## AÑADA 2019

Año templado y húmedo. Brotación adelantada gracias a la humedad y temperaturas benignas en primavera. Verano duro con calor fuerte y sequía, aliviada por tormentas puntuales. Periodos secos, de gran sanidad vegetativa, que desembocan en una maduración óptima. Vendimia pausada y gradual, gracias a un increíble buen tiempo y sin tormentas. Una gran añada.

## SUELOS

Suelos determinados por la compleja orografía del término, desde viñas en terrazas cuaternarias de lecho fluvial a pronunciadas laderas pobres de origen terciario.

## VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de viñas viejas de más de 30 años, procedentes de Rioja Alta. Rendimientos muy bajos.

## VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual. Recogida a medida que la maduración se completa, lo que obliga a pasar varias veces en aquellos viñedos de alturas o exposiciones diferentes.



## ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González  
& Manuel Iribarnegaray.

## VINIFICACIÓN

Racimos despalillados con suavidad. Fermentación alcohólica y larga maceración pelicular, en depósito de acero inoxidable con temperaturas controladas. Fermentación malo-láctica en depósito de acero inoxidable en un porcentaje y la mayoría en barrica nueva.

## TIEMPO TOTAL EN BARRICA

14 meses en barricas nuevas y de un vino, de roble francés y americano, de tostado medio que proporciona una suave complejidad y taninos sabrosos.

## AFINADO EN BOTELLA

12 meses mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

## COMERCIALIZACIÓN

Enero 2023.


*Notas de cata*

Color rubí intenso, con capa media-alta. Expresión franca y rica donde se funden la fruta negra, un toque a regaliz y un agradable fondo balsámico. Su crianza en madera noble, principalmente francesa se expresa con elegancia y profundidad revelando una gran distinción al paladar. Interpreta la plena expresión de una uva tempranillo cuidadosamente seleccionada a partir de viñedos de altitud y exposición diferentes, de ahí salen su bonita amplitud, y su fruta roja madura a la vez que viva en boca. El final de cata deja huella con recuerdos especiados, puntitos de clavo y pimienta negra. Tanto su volumen, su deliciosa fruta como sus taninos untuosos reflejan el buen trabajo de procesos artesanales.

92 GUÍA PEÑÍN

MEDALLA DE ORO  
THE RIOJA MASTERS 2023

Servicio a: 16-17° C.  
Graduación: 14,5% Vol.

Vino apto  
para veganos 

 SUSTAINABLE  
WINERIES  
for Climate Protection

www.marquesdecaceres.com