



Marqués de Cáceres

GENERACIÓN MC EDICIÓN ESPECIAL SIMOF 2024

Vino de autor exclusivamente elaborado en añadas excelentes

VARIETADES DE UVA

Mono-varietal, 100% Tempranillo.



2021

D.O.Ca. Rioja



ENÓLOGOS BODEGA

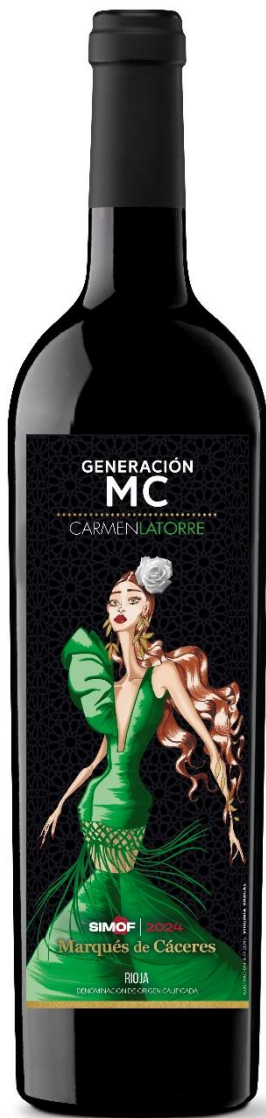
Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

VINIFICACIÓN

Lenta fermentación alcohólica de 10 a 12 días con grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable y pequeñas tinas de madera, con levadura indígena, y temperaturas controladas. Suaves remontados para extraer intensidad aromática, color y taninos, pero nunca llegar a sobre-extracción. Maceración prolongada hasta casi 30 días. Se realiza una ligera micro-oxigenación hasta que empieza la fermentación malo-láctica en barrica nueva de roble francés. Al finalizar este proceso, se trasiega para su reposo en barricas de unos 12 meses complementarios aproximados, dependiendo de la parcela de donde proviene la uva, pues la separación por origen se mantiene en pequeños lotes hasta justo la hora de prepararlo para el embotellado.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo, con algunas vetas calizas, en pequeños viñedos seleccionados de los mejores términos de Rioja Alavesa y Rioja Alta.



VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Pequeñas parcelas plantadas de viñas viejas de 65 a 90 años. Bajos rendimientos en parcelas escalonadas en varias altitudes que oscilan entre 400 y 550 m sobre el nivel del mar en Rioja Alta, y de 380 a 500 m en Rioja Alavesa.

VENDIMIA

Totalmente manuales en cajas de 15 kg. Cada parcela, de cada zona, de cada pueblo se vendimia por separado en el momento que consideramos ideal para vendimiar, tanto por analíticas de laboratorio como por cata de uva.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

15 meses aproximadamente en barrica nueva y seminueva, de roble francés.

AFINADO EN BOTELLA

6 meses mínimo en botella antes de la fecha de lanzamiento.

COMERCIALIZACIÓN

Enero 2024.

NOTA DE CATA



Color burdeos intenso con reflejos casi púrpura que anuncian el carácter de concentración y estructura del vino. Nariz potente, intensa y rica con su fruta negra, sus notas de lichí que se enlazan a la perfección a un roble de tostado fino, definido con nuestra precisión. Se llena de matices, pasando de notas lácteas a un fondo de dulce canela y especias algo exóticas que se funden en un equilibrio magistral. En nariz destaca su intensidad, tiene toda la personalidad del joven talento que arroja la viva expresión de cualidades tan diversas. Resulta contundente, atractivo y capaz de mostrar de forma simultánea elegancia y dulzura. Tanino muy concentrado, redondo, llena la boca con paso firme, finura y untuosidad. Final de cata sumamente largo, con un predominio de fruta negra salvaje en vía retronasal. Despierta los sentidos en su largo paso largo en boca, este gran vino de perfil moderno satisface plenamente los disfrutones.

Servicio a: 14°.

Graduación: 14,5%.

Vino apto para veganos.

