

Excellens Cuvée
TINTO CRIANZA DE FINOS Matices

2020

D.O.CA.
RIOJA**VARIEDADES DE UVA**

Tempranillo.

AÑADA 2020

Año levemente cálido, con una precipitación acumulada algo mayor a la media histórica. Inicio de año alternado de periodos fríos y húmedos con otros secos y cálidos, a partir de la brotación se abrió un intervalo cálido y húmedo que duró hasta principios de junio. A partir de ese momento predominó el tiempo seco y cálido, con tormentas y aportes puntuales de lluvia a mediados de julio y agosto. Septiembre y noviembre tendieron a ser frescos y secos, permitiendo modular la fecha de vendimia en función de la madurez de la uva.

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.

Notas de cata

Color rubí intenso, con capa media-alta. Nariz expresiva donde se conjuga una multitud de capas superpuestas ricas en matices y complejidad. Los aromas descubren notas a fruta madura, ciruelas, moras negras sobre un sostén de regaliz. A medida que el vino se va abriendo van saltando notas especiadas como el clavo y la pimienta negra que dan el toque de disfrute a la cata. Entrada rotunda en boca, con un tanino muy presente que viene suavizado por una fruta rica y sabrosa. Vino amplio, largo y goloso donde los taninos bien trabajados traman mucho placer a la cata. El final de boca complejo, largo y lleno de matices. Nuestra atención va oscilando entre las notas especiadas, recuerdos a fino roble y notas balsámicas, que invitan a la deliciosa experiencia de cata.

93 GUÍA GOURMETS

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

Vino apto
para veganos 

 SUSTAINABLE
WINERIES
for Climate Protection

www.marquesdecaceres.com