



Marqués de Cáceres

RESERVA EDICIÓN LIMITADA

Elaborado exclusivamente en las mejores añadas

VARIEDADES DE UVA



Mayoritariamente Tempranillo, con una leve aportación de gaciano y garnacha.

2018

D.O.Ca. Rioja



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

CLIMA PREDOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas. El año 2017 fue un año ligeramente cálido, con temperaturas entre 1,5 y 2°C por encima de la media histórica. La madrugada del 28 de abril sufrimos una fuerte helada que afectó mucho a las viñas brotadas, mermando mucho la cantidad de cosecha de la añada. Esta adversidad, junto con unas precipitaciones más bajas que la media, hicieron que fuese una añada con unos rendimientos extraordinariamente bajos.

VINIFICACIÓN

Racimos despallados con el máximo esmero. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración con los hollejos prolongada con el fin de extraer más color, aromas y estructura tánica. Fermentación malo-láctica en bodega de roble y depósito de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación malo-láctica, todos los vinos pasan a barricas de roble francés de grano fino. Posteriores trasiegos cada 6 meses.



VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de viejos, procedentes de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Rendimientos bajos, inferiores a 5.000 kg/ha.

VENDIMIA

Totalmente manuales en cajas de 15 kg, parcela a parcela. El efecto de la helada forzó una segunda brotación, con lo que la vendimia fue muy complicada, para separar los racimos maduros de los que no lo estaban. Estamos muy contentos de este duro trabajo de selección hecho tanto en campo como en bodega.

SUELOS

Fundamentalmente arcilloso-calcareo. Parcelas de Rioja Alta con subsuelo ferroso.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

En torno a 21 meses, en barricas de roble francés repartidos a partes iguales entre barricas nuevas y barricas de uno y dos años.

AFINADO EN BOTELLA

2 años mínimo antes de la fecha de comercialización.

NOTAS DE CATA



Color rubí oscuro y denso. Aroma refinado y complejo con un toque de cereza, vainilla y suaves notas tostadas. Equilibrado en boca, donde los taninos sedosos y bien definidos se combinan con exquisitos sabores para revelar una agradable plenitud. Este Reserva sigue firmemente los pasos de la añada de 2012, que fue galardonada con prestigiosos premios.

Vino apto para veganos



Servir a: 17°C.

Graduación: 14,5 vol %.