



SIMOF 2016

Edición Especial Margarita Freire

2013

D.O. Ca. RIOJA

VINO DE AUTOR EXCLUSIVAMENTE
ELABORADO EN AÑADAS EXCELENTES

VARIEDADES

Mono-varietal, 100% Tempranillo

SUPERFICIE TOTAL de 11,2 hectáreas en
5 parcelas seleccionadas en Rioja Alta
(municipio de Cenicero) y Rioja Alavesa
(municipio de Elciego)

PRODUCCIÓN LIMITADA

3.000 botellas

ENÓLOGOS VINOS PREMIUM

Fernando Gómez & Fernando Costa



Fecha de comercialización:
Febrero 2016


Marqués de Cáceres



VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Pequeñas parcelas plantadas de viñas viejas de 65 a 90 años de edad. Bajos rendimientos de una media de 18 HL/ha. Parcelas escalonadas en varias altitudes que oscilan entre 400 y 550 metros sobre el nivel del mar en Rioja Alta, y de 380 a 500 metros en Rioja Alavesa.



SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo en nuestras parcelas de Elciego (Rioja Alavesa) y Cenicero (Rioja Alta).



CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas. En Rioja Alta: Pluviometría de 441 litros/m². Temperatura media anual de 13,2°C e insolación superior a 2.000 horas. En Rioja Alavesa: Misma insolación. Pluviometría de 626 litros/m² (varía de 500 a 700 litros en partes más altas). Temperatura media anual de 12,1°C. Estas condiciones permiten una retención hídrica óptima en invierno y un estrés moderado de la viña en verano, optimizando la maduración e integración de los poli-fenoles.



VENDIMIA

Totalmente manuales en cajas de 15 kg, parcela a parcela. Las uvas se mantienen en cámara a 5-6°C durante 2 días. Se procede después a una doble selección (por mesa de selección manual y mesa de selección por vibración).



VINIFICACIÓN

Lenta fermentación alcohólica de 10 a 12 días con grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable con levadura indígena, temperatura máxima de fermentación de 28°C. Suave remontaje para extraer intensidad aromática, color y taninos. Maceración prolongada hasta 30 días. Se realiza una ligera micro-oxigenación hasta que empieza la fermentación malo-láctica en barrica nueva de roble francés hendidado de tostado medio. Al finalizar este proceso de unos 3 meses, se trasiega a barrica para su reposo de 12 meses complementarios.



ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

15 meses en barrica nueva de roble francés hendidado.



AFINADO EN BOTELLA

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



NOTA DE CATA

Brilla su color rubí con reflejos oscuros. Buquet de fruta Madura y especias dulces que se enriquecen con la complejidad de un roble cremoso. Boca sabrosa, golosa, sus notas tostadas y unos taninos maduros realzan su volumen. Servir a 14°C.