



SIMOF 2017

Edición Especial Juana Martín

2014

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)



COLECCION LIMITADA

2.500 Botellas

ENÓLOGOS VINOS PREMIUM

Fernando Gómez & Fernando Costa



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. Temperature media anual de 13,2°C e insolación superior a 2.000 horas. En Rioja Alavesa: Misma isolación. Pluviometría de 626 litros/m² (varía de 500 a 700 litros en partes más altas). Temperature media anual de 12,1°C. Estas condiciones permiten una retención hídrica optima en invierno y un estres 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 maxima de fermentación de 28°C. Suave remontaje para extraer intensidad aromatic, color y taninos. Maceración prolongada hasta 30 días. Se realiza una ligera micro-oxigenación hasta que empiece la fermentación malo-láctica en barrica nueva de roble francés hendido de tostado medio. Al finalizar este proceso de unos 3 meses, se trasega a barrica para su reposo de 12 meses complementarios.



ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

15 meses en barrica nueva de roble francés hendido.



AFINADO EN BOTELLA

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



NOTA DE CATA

Capa color cereza negra. Fragancia en nariz que realza el fruto negro del bosque, toques delicadamente especiados de una vainilla suave con fondo de notas tostadas. Boca densa, golosa, amplia con retrogusto. Servir a 14°C. Graduación alcohólica: 14% Vol.



Fecha de comercialización:
Febrero 2017



Marqués de Cáceres