



Marqués de Cáceres

ANTEA EDICIÓN LIMITADA

Blanco de autor fermentado en barrica

VARIEDADES DE UVA



Viuras viejas de muy poca producción y Tempranillo blanco.

2021

D.O.Ca Rioja



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa y
Alberto Anguiano.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Vino resultante de la conjunción de dos de las más interesantes variedades blancas riojanas: Viura vieja y Tempranillo Blanco. Por un lado, los racimos de cepas viejas de viura entremezcladas y salteadas en pequeñas viñas de tinto, aportan una gran estructura y elegancia. Por otro lado, un ligero porcentaje de la variedad autóctona Tempranillo Blanco, que confiere acidez, frescura, vivacidad y excelente capacidad de guarda.

SUPERFICIE DE VIÑEDOS

Pequeñas parcelas de viñedos de altura para conseguir el punto de vivacidad necesario.

SUELOS

Mayormente arcilloso – calcáreo, generalmente con vetas calizas, ya que las cepas blancas se solían plantar en los “cogotes” o zonas altas y pobres de las parcelas. El resto de la parcela se destinaba a variedades tintas.

CLIMA DOMINANTE

Clima atlántico suave con estaciones marcadas.



VENDIMIA

100% vendimia manual al detalle, recorriendo todas esas pequeñas zonas de las viñas viejas que tienen “corros” o áreas plantadas de viura, allí donde el suelo es más pobre.

VINIFICACIÓN

Cada variedad se elabora por separado, con el mismo protocolo esmerado. Enfriado de la uva y maceración en frío durante unas horas. Prensado muy suave en pequeña prensa estática. Limpieza del mosto por decantación para iniciar la fermentación alcohólica sobre sus lías en barricas nuevas de roble francés. Bâtonnage varias veces a la semana durante los siguientes meses, manteniendo así las lías finas en suspensión, ganando complejidad, elegancia y untuosidad. Respetando a su vez la vivacidad de la fruta. El tiempo total de barrica se decide por cata periódica de seguimiento estricto, para que sea envolvente pero no predominante. Así, cada añada tiene diferentes plazos y tiempo de barrica.

Producción limitada: 14.666 botellas.

AFINADO EN BOTELLA

Al menos 3 meses antes de su comercialización.

COMERCIALIZACIÓN

Septiembre 2022.

NOTAS DE CATA



En nariz es elegante donde se desgranar unas notas de flores blancas, melocotón y un exquisito avainillado, sello de su vinificación en el mejor roble francés. Su gran complejidad en boca viene suavizada por unas notas lácteas, mantequillosas que arrojan sus delicados taninos otorgando así volumen y unos sabores golosos. Un gran vino blanco que arroja armonía y un paso en boca largo y placentero.

91 TIM ATKIN

Servir a: 12° C.

Graduación: 13,5 %.

Vino apto para veganos.

