

Gaudium

GRAN VINO TINTO, EXCLUSIVAMENTE
ELABORADO EN AÑADAS EXCELENTES DE
VIEJÍSIMOS VIÑEDOS. UNA JOYA PARA EL
DISFRUTE DE TODO AMANTE DEL VINO

2019

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo.

AÑADA 2019

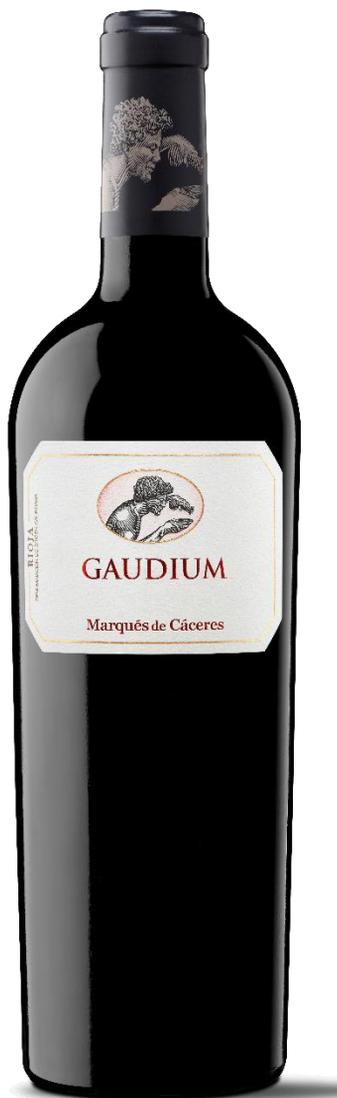
Año templado y húmedo. Brotación adelantada gracias a la humedad y temperaturas benignas en primavera. Verano duro con calor fuerte y sequía, aliviada por tormentas puntuales. Periodos secos, de gran sanidad vegetativa, que desembocan en una maduración óptima. Vendimia pausada y gradual, gracias a un increíble buen tiempo y sin tormentas.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Pequeñas viñas viejas de más de 70 años, alguna de ellas pre-filoxérica de edad superior a los 100 años. Rendimientos inferiores a 1 kg de uva por planta. Parcelas que se escalonan en varias altitudes, oscilando entre 400 y 650 m en Rioja Alta y en terrazas hasta los 740 m en Rioja Alavesa.

VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kg, en pequeños lotes según cada pequeña viña. Las uvas se enfrían en cámaras de frío durante unas horas y luego se procede a una minuciosa selección manual racimo por racimo en mesa de selección.



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

SUELOS

Suelos arcilloso-calcáreos sobre roca caliza. Barrancos escarpados que sólo se destinan al cultivo de pequeñas viñas.

VINIFICACIÓN

Encubado por gravedad, sin bombeo. Lenta fermentación alcohólica de grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable y tinajas de madera con levadura indígena. Maceración prolongada, pero evitando sobre-extracciones. Fermentación malo-láctica en barrica de roble francés. Todos los movimientos por gravedad y con el máximo esmero.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

18 meses mínimo en barricas nuevas de roble francés de grano fino y extrafino, selección de los mejores bosques, terminadas con un respetuoso tostado medio. Para esta añada, 127 barricas nuevas de roble francés.

AFINADO EN BOTELLA

2 años mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

COMERCIALIZACIÓN

Octubre 2023.

Notas de cata

Viste un color rubí oscuro y reflejos brillantes. Destaca por su intensidad, complejidad y profundidad. El roble de grano fino donde ha reposado lo dota de notas tostadas y especiadas construyendo así la delicada complejidad de lo que representa un vino único y singular. Se llena de matices y capas que superponen la fruta rica, una discreta mineralidad y la profundidad de su especial complejidad. Es una fusión de sensaciones que pasa por la ciruela negra, madura, el recuerdo a tomillo y notas balsámicas que enriquecen el conjunto final. Muy rico en boca, de sabor rotundo, desliza con gran elegancia desvelando a la cata la amplitud de unos taninos golosos. Final de cata muy largo y fino, de gran complejidad, arroja un registro de ricos matices, muy fieles a aquellas sensaciones que aglutinan sus aromas. Es un ejemplo de equilibrio y distinción tanto en nariz como en su paso en boca.

100 GUÍA PROENSA

98 GUÍA GOURMETS

96 GUÍA ABC

95 TIM ATKIN

94 JAMES SUCKLING

94 GUÍA PEÑÍN

ORO BACCHUS

MASTER

THE RIOJA

MASTERS 2023

www.marquesdecaceres.com

Servicio a: 15° C.
Graduación: 14% Vol.

Vino apto
para veganos 

 SUSTAINABLE
WINERIES
for Climate Protection