



Marqués de Cáceres

GENERACIÓN MC

Vino de autor exclusivamente elaborado
en añadas excelentes



VARIETADES DE UVA

Mono-varietal, 100% Tempranillo.

2020

D.O.Ca. Rioja



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

VINIFICACIÓN

Lenta fermentación alcohólica de 10 a 12 días con grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable y pequeñas tinas de madera, con levadura indígena, y temperaturas controladas. Suaves remontados para extraer intensidad aromática, color y taninos, pero nunca llegar a sobre-extracción. Maceración prolongada hasta casi 30 días. Se realiza una ligera micro-oxigenación hasta que empieza la fermentación malo-láctica en barrica nueva de roble francés. Al finalizar este proceso, se trasiega para su reposo en barricas de unos 12 meses complementarios aproximados, dependiendo de la parcela de donde proviene la uva, pues la separación por origen se mantiene en pequeños lotes hasta justo la hora de prepararlo para el embotellado.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcareo, con algunas vetas calizas, en pequeños viñedos seleccionados de los mejores términos de Rioja Alavesa y Rioja Alta.



VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Pequeñas parcelas plantadas de viñas viejas de 65 a 90 años. Bajos rendimientos en parcelas escalonadas en varias altitudes que oscilan entre 400 y 550 m sobre el nivel del mar en Rioja Alta, y de 380 a 500 m en Rioja Alavesa.

VENDIMIA

Totalmente manuales en cajas de 15 kg. Cada parcela, de cada zona, de cada pueblo se vendimia por separado en el momento que consideramos ideal para vendimiar, tanto por analíticas de laboratorio como por cata de uva.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

15 meses aproximadamente en barrica nueva y seminueva, de roble francés.

AFINADO EN BOTELLA

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

COMERCIALIZACIÓN

Abril 2022.

NOTAS DE CATA



Capa de color burdeos oscuro que deja percibir la intensidad de sus aromas y de su cata. Nariz profunda, compleja, destacan unas notas de fruta negra y unas suaves especias, pimienta rosa, vainilla sobre un fondo de un delicioso roble, fino y bien tostado. Boca sabrosa, amplia donde se envuelven unos taninos maduros con una fruta rica y densa, el conjunto arroja una bonita complejidad. Largo, complejo y elegante, la cata arroja todas las cualidades de una juventud bien domada, de mucho talento.

97 GUÍA PROENSA

92 JAMES SUCKLING

94 GUÍA GOURMETS

91 GUÍA PEÑÍN

93 GUÍA VINOS ABC

90 WINE SPECTATOR

93 TIM ATKIN

Servicio a 14º C.

Graduación: 14,5%

Vino apto para veganos

