

Crianza

UN TINTO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

*2022*D.O. CA
RIOJA**VARIEDADES DE UVA**

Tempranillo y otras variedades.

AÑADA 2022

El año 2022 fue en su conjunto un año seco y moderadamente cálido. Últimos meses de 2021 muy húmedos y un mes de enero frío y húmedo. Mes de febrero cálido y seco y los meses de marzo y abril frescos con un aporte generoso de lluvia. La brotación no se adelantó y arrancó con vigor y fuerza acompañada de una generosa reserva de agua y unas temperaturas elevadas en el final de la primavera. El periodo de junio a finales de octubre tuvo temperaturas elevadas y un aporte escaso de agua, obligando a la planta a explotar las reservas hídricas y facilitando un excelente control sanitario. La vendimia tuvo lugar a partir de la segunda quincena de septiembre realizándose de forma selectiva, gradual y escalonada. La planta reguló de forma natural la cosecha, con una uva en perfectas condiciones sanitarias y con una óptima madurez fenólica.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo.
Parcelas de Rioja Alta con sub-suelo ferroso y más calizo en Rioja Alavesa.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de pequeñas parcelas, procedentes de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Rendimientos bajos en viñas viejas vendimiadas a mano.

**VENDIMIA**

Totalmente manual, priorizando el orden de vendimia en función de la maduración de cada selección o zona de cada pueblo.

ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

VINIFICACIÓN

Los racimos se despalillan con esmero para proceder a la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y a temperatura controlada.

La maceración con los hollejos se prolonga hasta 20 días con el fin de extraer color, aromas y densidad en boca. La fermentación maloláctica se completa entre barrica nueva y depósito de acero inoxidable, según las parcelas y zonas de origen. Cuando termina, los vinos reposan en barricas y se trasiegan cada 6 meses.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

12 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%). Las barricas se distribuyen entre un 25% de roble nuevo, 25% con paso de dos vinos, y el otro 50 % donde reposaron tres a cuatro vinos máximo.

AFINADO EN BOTELLA

1 año mínimo de botellero en bodega antes de su lanzamiento.

Notas de cata

Color rubí de intensidad media, con una capa equilibrada y brillante.


En nariz se muestra expresivo y fresco, combinando sensaciones balsámicas con recuerdos de fruta negra madura. Las especias suaves envuelven un roble delicado, y unas pinceladas de regaliz terminan de perfilar un conjunto aromático elegante y bien integrado.

En boca destaca por su volumen y un recorrido envolvente, sostenido por taninos sedosos que acompañan toda la degustación. El final es sabroso y agradable, enriquecido por ligeros toques mentolados y balsámicos que refrescan la vía retronasal.

Un vino equilibrado y lleno de matices, cercano en su expresión y con gran versatilidad para acompañar y disfrutar en múltiples momentos.

Servicio a: 16° C.
Graduación: 13,5% Vol.

Vino apto
para veganos




**SUSTAINABLE
WINERIES**
for Climate Protection

www.marquesdecaceres.com