



BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Ecológico

VINO ORGÁNICO. FRUTAL, ALEGRE Y
AGRADABLE

2023

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y Graciano.

CULTIVO ECOLÓGICO

El cultivo ecológico determina y condiciona las herramientas para el control sanitario del viñedo. Hay que combinar el manejo manual de la vegetación con un uso de soluciones tradicionales. Herramientas como el refuerzo de defensas propias de la planta, empleo de sustancias biológicas y abonos naturales, tratamientos con minerales presentes en la naturaleza (azufre, cobre, silicio,...), uso de extractos de plantas en maceración o incluso la difusión de hormonas sexuales en el ambiente para impedir el apareamiento de insectos como la polilla de la vid, etc...

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

SUELOS

Los viñedos de los que proviene este vino se asientan en suelos antiguos, de origen aluvial, cascajosos, con excelente drenaje y aireación. Generalmente todos los años se cultiva bajo cubierta vegetal, es decir, dejando crecer en las calles del viñedo la vegetación espontánea, provocando un menor vigor y desarrollo de la viña por competencia. Una vez cortada esta vegetación sirve a su vez de nutriente y elemento equilibrador del suelo cuando es enterrada en el viñedo al final de su ciclo anual de crecimiento.



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

13 hectáreas con producciones por debajo de la media habitual en la zona.

VENDIMIA

Totalmente manual, en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

En pequeños depósitos de acero inoxidable. Las uvas pasan por mesa de selección y una vez despalilladas van a depósitos. Se mantiene la uva entera en la fermentación alcohólica que se realiza a temperatura baja con maceración relativamente corta para conseguir una estructura amable y viva expresión frutal. Una vez la fermentación termina, el vino se descuba y se prensa. Todo el proceso de elaboración de este vino se realiza en pocos movimientos para preservar la fragancia natural del vino. Además de por un canal totalmente distinto al resto de la elaboración convencional.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

3 meses de barrica de roble americano de segundo uso.

AFINADO EN BOTELLA

5 meses de botella antes de su comercialización.

Notas de cata

Color rubí, con destellos vivos y ribetes violeta.

Intenso y complejo en nariz, apareciendo de forma integrada frutos rojos silvestres, notas ahumadas y recuerdos mentolados y a regaliz. Aparece un fondo nítido avainillado que aporta complejidad, sin quitar frescura y juventud al vino.

Vino voluminoso, de paso fácil y agradable. Mantiene una sugerente frescura a pesar de apreciarse taninos redondos que llenan la boca.

Por vía retronasal reaparece regaliz, vainilla y notas a monte bajo.

Final de cata largo y agradable.

Servicio a: 13-14° C.
Graduación: 14 % Vol.

Vino apto
para veganos



Agricultura ecológica.

