

Excellens Reserva
ELABORADO EXCLUSIVAMENTE EN LAS
MEJORES AÑADAS

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.

SUELOS

Fundamentalmente arcilloso-calcáreo. Parcelas de Rioja Alta con subsuelo ferroso y Rioja Alavesa con origen calizo.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de viejos viñedos, procedentes de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Rendimientos bajos, inferiores a 5.000 kg/ha.

VENDIMIA

Vendimia a mano, decidiendo meticulosamente el momento óptimo de recogida para cada parcela y cada variedad.



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

VINIFICACIÓN

Racimos despalillados con el máximo esmero. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración con los hollejos prolongada con el fin de extraer color profundo, aromas elegantes y estructura tánica envolvente y suave. Fermentación malo-láctica en barrica de roble y depósito de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación malo-láctica, este vino pasa a barricas de roble francés de grano fino.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

15 meses en barricas de roble francés, repartidos a partes iguales entre barricas nuevas y barricas de uno y dos años, con trasiegos cada 5 meses.

AFINADO EN BOTELLA

2 años como mínimo antes de su comercialización.

Notas de cata

Color brillante, de intensidad pronunciada y tonalidad rubí.

Aúna complejidad y profundidad en nariz. Se aprecia la superposición de distintos aromas en cata, perfectamente entrelazados y que se realzan entre ellos. Aparecen frutas negras muy maduras sobre una base de madera noble, sobre un fondo levemente balsámico que aporta matices y ayuda a dar una continuidad en cata. Al evolucionar en copa aparecen recuerdos a monte bajo y las notas a roble ganan algo de peso en el conjunto.

Robusto en boca, no decae en cata y hace que sus taninos redondos aporten cierta dulzura y llenen la boca hasta el final de cata. La ausencia de amargores o notas discordantes hace que su degustación sea un auténtico disfrute, dejando un final de cata largo y complejo. Predomina por vía retronasal la madera noble y notas balsámicas.

Vino complejo pero polivalente. Sin perder su personalidad ni su potencia, la multitud de sensaciones que deja lo hacen idóneo para casi cualquier situación. Su complejidad y la multitud de matices que presenta lo hacen vino apto para multitud de maridajes, sin condicionar al consumidor la decisión del momento y la compañía en la que se quiere disfrutar..

Servicio a: 17º C.
Graduación: 14,5 % Vol.

Vino apto
para veganos



www.marquesdecaceres.com