



Marqués de Cáceres

EXCELLENS CUVÉE ESPECIAL

Tinto Crianza de finos matices

VARIETADES DE UVA

100% Tempranillo



2018

D.O.Ca. RIOJA



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

AÑADA 2018

El año 2018 fue un año ligeramente cálido, con temperaturas entre 1,5 y 2°C por encima de la media histórica. Pero lo que más condicionó la añada fue la helada ocurrida en la madrugada del 28 de abril y que afectó mucho a las viñas brotadas, mermando en gran medida la cantidad de cosecha de la añada. Esta adversidad, junto con unas precipitaciones más bajas que la media, hicieron que fuese una añada con unos rendimientos extraordinariamente bajos pero de una grandísima calidad.

VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual. Recogida a medida que la maduración se completa, lo que obliga a pasar varias veces en aquellos viñedos de alturas o exposiciones diferentes.

SUELOS

Suelos determinados por la compleja orografía del término, desde viñas en terrazas cuaternarias de lecho fluvial a pronunciadas laderas pobres de origen terciario.



VINIFICACIÓN

Racimos despalillados con suavidad. Fermentación alcohólica y larga maceración pelicular, en depósito de acero inoxidable con temperaturas controladas. Fermentación malo-láctica en depósito de acero inoxidable en un porcentaje y la mayoría en barrica nueva.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Viñas seleccionadas exclusivamente en el término de Cenicero (Rioja Alta), tanto en parcelas altas y frescas (600 m de altitud) como de zonas más bajas, próximas al pueblo. El tempranillo ofrece así un amplio abanico de matices al proceder de geografía tan diversa en nuestra zona. Es nuestro vino más de pueblo, nuestro pueblo.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

14 meses en barricas nuevas y de un vino, de roble francés y americano, de tostado medio que proporciona una suave complejidad y taninos sabrosos.

AFINADO EN BOTELLA

12 meses mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

COMERCIALIZACIÓN

Abril 2022

NOTAS DE CATA



Color rubí intenso. Intenso en nariz, elegante y fresco. Fruta negra y regaliz, combinado con madera noble y un fondo muy complejo con notas especiadas, anisadas y un leve recuerdo a hierbas aromáticas. Amplio y goloso, con taninos muy trabajados que aportan mucho volumen en boca y una interesante persistencia. Final de cata elegante, largo y suave que invita a su disfrute.

Servicio a 16- 17°C.

Graduación: 14.5 vol %.

Vino apto para veganos

