

*Excellens Cuvée*

TINTO CRIANZA DE FINOS Matices

2019

D.O.CA.  
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. Una gran añada.

**SUELOS**

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

**VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS**

Selección de parcelas de viñas viejas de más de 30 años, procedentes de Rioja Alta. Rendimientos muy bajos.

**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.

**ENÓLOGOS BODEGA**

Fernando Costa, Emilio González  
& Manuel Iribarnegaray.

**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.

**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**

Enero 2023.

**Notas de cata**

Color rubí intenso, con capa media-alta. Expresión franca y rica donde se funden la fruta negra, un toque a regaliz y un agradable fondo balsámico. Su crianza en madera noble, principalmente francesa se expresa con elegancia y profundidad revelando una gran distinción al paladar. Interpreta la plena expresión de una uva tempranillo cuidadosamente seleccionada a partir de viñedos de altitud y exposición diferentes, de ahí salen su bonita amplitud, y su fruta roja madura a la vez que viva en boca. El final de cata deja huella con recuerdos especiados, puntitos de clavo y pimienta negra. Tanto su volumen, su deliciosa fruta como sus taninos untuosos reflejan el buen trabajo de procesos artesanales.

92 GUÍA PEÑÍN

**MEDALLA DE ORO**  
THE RIOJA MASTERS 2023

Servicio a: 16-17° C.  
Graduación: 14,5% Vol.

Vino apto  
para veganos 

 **SUSTAINABLE WINERIES**  
for Climate Protection

www.marquesdecaceres.com