

*Excellens Cuvée*  
TINTO CRIANZA DE FINOS Matices

2020

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

Tempranillo.

**AÑADA 2020**

Año levemente cálido, con una precipitación acumulada algo mayor a la media histórica. Inicio de año alternado de periodos fríos y húmedos con otros secos y cálidos, a partir de la brotación se abrió un intervalo cálido y húmedo que duró hasta principios de junio. A partir de ese momento predominó el tiempo seco y cálido, con tormentas y aportes puntuales de lluvia a mediados de julio y agosto. Septiembre y noviembre tendieron a ser frescos y secos, permitiendo modular la fecha de vendimia en función de la madurez de la uva.

**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.

*Notas de cata*

Color rubí intenso, con capa media-alta. Nariz expresiva donde se conjuga una multitud de capas superpuestas ricas en matices y complejidad. Los aromas descubren notas a fruta madura, ciruelas, moras negras sobre un sostén de regaliz. A medida que el vino se va abriendo van saltando notas especiadas como el clavo y la pimienta negra que dan el toque de disfrute a la cata. Entrada rotunda en boca, con un tanino muy presente que viene suavizado por una fruta rica y sabrosa. Vino amplio, largo y goloso donde los taninos bien trabajados traman mucho placer a la cata. El final de boca complejo, largo y lleno de matices. Nuestra atención va oscilando entre las notas especiadas, recuerdos a fino roble y notas balsámicas, que invitan a la deliciosa experiencia de cata.

93 GUÍA GOURMETS

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

Vino apto  
para veganos 

 SUSTAINABLE  
WINERIES  
for Climate Protection

www.marquesdecaceres.com