



Marqués de Cáceres

## EXCELLENS RESERVA

Elaborado exclusivamente en las mejores añadas

### VARIETADES DE UVA

Tempranillo.



2017

D.O. Ca. Rioja



### ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

### AÑADA 2017

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas. El año 2017 fue un año ligeramente cálido, con temperaturas entre 1,5 y 2°C por encima de la media histórica. La madrugada del 28 de abril sufrimos una fuerte helada que afectó mucho a las viñas brotadas, mermando mucho 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.

### 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.

### SUELOS

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



### 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.

### COMERCIALIZACIÓN

Junio 2022.

### NOTAS DE CATA



Viste una capa rubí oscuro y brillante. La nariz arroja fruta negra, mora, frambuesa, que aportan dulzura a unas notas de coco, especias y torrefactos. El roble está elegantemente engarzado para brindar finos matices y una fina complejidad. Su ataque en boca arranca con volumen, elegancia, los taninos sedosos resultan amables al paladar. Su largo final de cata evidencia la calidad de parcelas seleccionadas en altitud y la cuidadosa vinificación artesanal de la uva tempranillo. Un gran vino para gastronómicos y aficionados por los vinos singulares.

92 TIM AKTIN

Servicio a: 17°C.

Graduación: 14 vol %.

Vino apto para veganos.

