



# Marqués de Cáceres

## GRAN RESERVA

*Gran vino de perfil elegantemente clásico,  
elaborado exclusivamente en grandes añadas*

### VARIETADES DE UVA

Tempranillo, Garnacha tinta & Graciano.



### 2015

D.O.Ca. Rioja



### ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

### AÑADA 2015

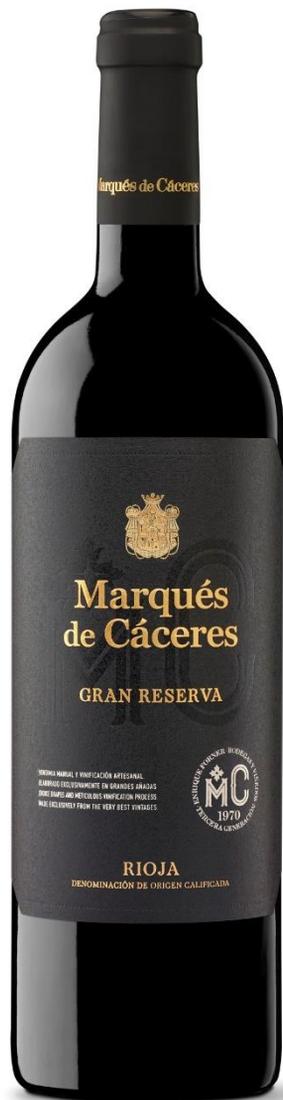
Un otoño muy lluvioso y un invierno muy frío y lluvioso propiciaron un arranque en el ciclo fenológico con buenas reservas de agua. La primavera comenzó suave, para subir en mayo las temperaturas frente a la media, provocando unos ritmos de crecimiento de los pámpanos espectaculares. Un verano muy cálido, con tormentas, ayudó aún más a este adelanto en las fechas, llegando a vendimias con casi dos semanas de adelanto. Fue por tanto una añada temprana, con maduraciones completas y grados altos. De gran riqueza polifenólica y aromática, dando lugar a vinos complejos y de muchos matices.

### VINIFICACIÓN

Racimos despallados con el máximo esmero. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración con los hollejos prolongada hasta 30 días, con el fin de extraer color, aromas y estructura tánica. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés o en depósito de acero inoxidable, según las partidas de vino. Una vez terminada la fermentación maloláctica, todos los vinos pasan a barrica, con trasiega cada 6 meses.

### VENDIMIA

Vendimia tardía en octubre. Parcela a parcela, totalmente manual.



### VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección especial de viñas viejas de Rioja Alta y Rioja Alavesa, con edades entre de 65 y 85 años. Rendimientos muy bajos por el escaso vigor y edad de las cepas, estando entre los 3.000 y 4.500 kg/ha. Añada formada mayoritariamente por la variedad Tempranillo, proveniente de viñedos plantados a varias altitudes en Cenicero, Elciego y Laguardia. Complementa esta añada unos pequeños porcentajes de Garnacha tinta y Graciano. La uva Garnacha tinta procede específicamente de viñedos de Rioja Alta, con el fin de lograr finura y frescor a la vez que estructura. El Graciano se recoge mayormente en Elciego, donde conseguimos ese carácter singular de delicadeza, "gracia", viveza y color.

### SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo, de profundidad baja y muy pobres.

### TIEMPO TOTAL EN BARRICA

De 24 a 26 meses, dependiendo del origen del viñedo y de las partidas de barricas. Barricas de roble francés nuevo y de segundo vino.

### AFINADO EN BOTELLA

4 años mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

### NOTAS DE CATA

Color profundo de oscuro color granate realizado por unos ribetes ligeramente atejados, toda una muestra de su largo y cuidado afinado en botella. Nariz compleja repleta de matices, se funden una madera noble con notas especiadas y un fondo balsámico. Este Gran Reserva se define con toques actuales: muy vivo en boca, con carácter y volumen a la degustación. Notas especiadas y un fondo de madera noble permanecen en vía retronasal. En la copa, se va abriendo sobre un abanico de matices muy distintivos por su bonita complejidad y elegancia. Final de cata complejo, persistente y goloso. Un vino de indiscutible clase.



**96** GUÍA PROENSA  
**94** WINE ENTHUSIAST  
**94** TIM ATKIN  
**94** JAMES SUCKLING  
**94** GUÍA GOURMETS  
**90** DECANTER

Servicio a: 17°C.  
Graduación: 14.5 vol %  
Vino apto para veganos

