



Marqués de Cáceres

RESERVA

Elaborado exclusivamente en las mejores añadas

VARIEDADES DE UVA

90% Tempranillo, 10% otras variedades.



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. Una fuerte helada, que tuvo lugar en Abril, 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 despallados 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

20 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.

COMERCIALIZACION

Junio 2022.

NOTAS DE CATA



Capa oscura, de tonalidad rubí denso que augura concentración y estructura. Aromas a fruta negra compotada que alternan con un fondo de vainilla, especies como la pimienta negra, toques de excelente roble que dan paso a una bonita complejidad y ricos matices. La boca es sabrosa, elegante con sus taninos maduros y bien pulidos, se expresa con armonía y golosidad. El final de cata es amplio, destaca su volumen sedoso que se prolonga en boca como una caricia. Un vino con clase, de gran finura que apetece saborear con tiempo para descubrir toda su riqueza.

94 GUÍA PROENSA

94 GUÍA GOURMETS

93 WINE ENTHUSIAST

92 TIM ATKIN

91 GUÍA PEÑÍN

91 JAMES SUCKLING

90 GUÍA VINOS ABC

90 WINE SPECTATOR

Servicio a: 17°C.

Graduación: 14 vol %.

Vino apto para veganos.

