



BODEGAS MARQUÉS
DE CÁCERES

Satinela Semidulce

UN BLANCO SEMIDULCE PARA DISFRUTAR
COMO QUIERAS

2025

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Viura y Malvasía.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo.

VINIFICACIÓN

Maceración pelicular de unas horas a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Posteriormente se arranca una lenta fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14° y 16°C. La fermentación alcohólica se interrumpe voluntariamente con un tratamiento de frío (de 0° a 2°C durante una semana) y así eliminar las levaduras fermentativas sin que la fermentación alcohólica se haya completado. Así obtenemos de la manera más natural un vino calificado de semidulce. El tratamiento de frío permite a la vez estabilizar el vino e impedir su fermentación maloláctica. De esta manera también se obtiene una mayor vivacidad que ayuda a rebajar la sensación de dulzor de este singular vino.



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

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

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

AFINADO EN BOTELLA

No requiere ningún afinado adicional en botella, sino que se comercializa y se recomienda degustar cuanto más joven mejor para disfrutar de su mayor frescura y vivacidad. Sin embargo, podrá aguantar perfectamente hasta tres años en botella gracias a la estructura que le confiere su carácter semidulce.

Notas de cata

Color amarillo pajizo, con ribetes luminosos oro claro.

Complejo e intenso en nariz. Además de la flor blanca y de las sensaciones cítricas que lo suele caracterizar, aparece un fondo tropical (plátano, piña, ...) muy interesante que aporta matices y complejidad al vino.

La acidez en boca contrarresta la pesadez del dulzor natural del mosto parcialmente fermentado. De este modo, conseguimos que las sensaciones dulces no cansen el paladar, manteniendo una frescura muy sugerente, propia de un vino joven. En el final de cata reaparece esa fruta tropical, manteniendo el equilibrio en la cata y dejando un final de cata largo y agradable.

Vino polivalente, que se deja disfrutar con facilidad y apto para todo tipo de consumidores y momentos.

Servicio a: 6-8° C.
Graduación: 11% Vol.

Vino apto
para veganos



SUSTAINABLE
WINERIES
for Climate Protection

www.marquesdecaceres.com