



BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Edición Especial SIMOF

VINO DE COLECCIÓN DE NUESTRO TINTO DE
AUTOR GENERACIÓN MC 2022

2026

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo.

AÑADA 2022

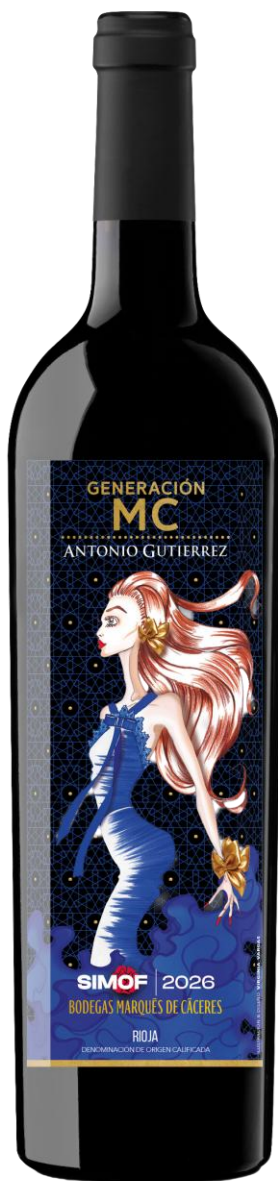
El año 2022 fue en su conjunto un año seco y moderadamente cálido. Últimos meses de 2021 muy húmedos y un mes de enero frío y húmedo. Mes de febrero cálido y seco y los meses de marzo y abril frescos con un aporte generoso de lluvia. La brotación no se adelantó y arrancó con vigor y fuerza acompañada de una generosa reserva de agua y unas temperaturas elevadas en el final de la primavera. El periodo de junio a finales de octubre tuvo temperaturas elevadas y un aporte escaso de agua, obligando a la planta a explotar las reservas hídricas y facilitando un excelente control sanitario. La vendimia tuvo lugar a partir de la segunda quincena de septiembre realizándose de forma selectiva, gradual y escalonada. La planta reguló de forma natural la cosecha, con una uva en perfectas condiciones sanitarias y con una óptima madurez fenológica.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo, con algunas vetas calizas, en pequeños viñedos seleccionados de los mejores términos de Rioja Alavesa y Rioja Alta.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Pequeñas parcelas plantadas de viñas viejas de 65 a 90 años. Bajos rendimientos en parcelas escalonadas en varias altitudes que oscilan entre 400 y 550 m sobre el nivel del mar en Rioja Alta, y de 380 a 500 m en Rioja Alavesa.



VENDIMIA

Totalmente manual en cajas de 15 kg.

Cada parcela, de cada zona, de cada pueblo se vendimia por separado en el momento que consideramos ideal para vendimiar, tanto por analíticas de laboratorio como por cata de uva.

ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

VINIFICACIÓN

Lenta fermentación alcohólica de 10 a 12 días con grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable y pequeñas tinajas de madera, con levadura indígena y temperaturas controladas. Suaves remontados para extraer intensidad aromática, color y taninos, sin llegar a sobre-extracción. Maceración hasta casi 30 días. Se realiza una ligera micro-oxygenación hasta que empieza la fermentación malo-láctica en barrica nueva de roble francés. Al finalizar este proceso, se trasiega para su reposo en barricas de unos 12 meses, dependiendo de la parcela de donde proviene la uva, pues la separación por origen se mantiene en pequeños lotes hasta justo la hora de prepararlo para el embotellado.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

15 meses aproximadamente en barrica nueva y seminueva, de roble francés.

AFINADO EN BOTELLA

6 meses mínimo en botella.

Notas de cata

Color burdeos con un ribete con recuerdos púrpura. Color muy intenso que anticipa concentración y estructura en el vino. Muy potente en nariz; fruta negra y regaliz, con notas balsámicas y un recuerdo a monte bajo. La madera hace de sostén, permitiendo el desarrollo de la fruta sin dejar de aportar complejidad y notas especiadas. Al abrirse en copa van alternándose las distintas sensaciones, de forma que no aparece un predominio claro y dando en conjunto una sensación compleja y muy interesante. Entrada potente en boca, muy voluminoso y con un tanino maduro que proporciona una sensación grasa y de redondez que llena la boca. A pesar de su contundencia, el final de cata es muy elegante y largo, con un predominio de frutas negras y notas especiadas por vía retronasal. Después de su cata mantiene los sentidos activos durante mucho tiempo, haciendo apetecible su consumo y disfrute. Su elegancia, combinada con su potencia, hacen que sea ideal para su disfrute en multitud de situaciones, tanto informales como complemento ideal de carnes y platos potentes y con sabores intensos.

Servicio a: 14° C.
Graduación: 14,5% Vol.

Vino apto
para veganos



**SUSTAINABLE
WINERIES**
for Climate Protection

www.marquesdecaceres.com