



# Marqués de Cáceres

## EXCELLENS RESERVA

Elaborado exclusivamente en las mejores añadas

### VARIEDADES DE UVA

90% Tempranillo, 10% otras variedades



### 2017

D.O.Ca. Rioja



### ENOLOGOS 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 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

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

18 meses como mínimo antes de su comercialización.

### NOTAS DE CATA



La copa se viste de un color granate oscuro que brilla con algún ribete de color teja. Nariz compleja con matices muy ricos donde aparecen notas torrefactas, chocolate negro, un fondo cremoso y avainillado que reposa sobre notas muy delicadas que recuerdan la madera noble y un cuero muy fino. Sus taninos vivos y golosos vienen domados para arrojar una estructura de gran equilibrio en boca. Un vino amplio, armonioso, de elegante complejidad que deja augurar un gran potencial de guardia en botella. Todas esas sensaciones permanecen en el final de cata y dejan el sello de la personalidad de este gran vino que recoge el alma y la identidad de su noble origen.

92 TIM AKTIN

Servicio a 17°C.

Graduación: 14 vol %.

Vino apto para veganos

