



Marqués de Cáceres

VINO ECOLÓGICO

Vin biologique. Fruité, vif et agréable.

CÉPAGES

Tempranillo et Graciano



2022

D.O.Ca. Rioja



OENOLOGUES

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

VITICULTURE ECOLOGIQUE

La viticulture écologique détermine et conditionne les outils de contrôle sanitaire du vignoble. Il est nécessaire de combiner la gestion manuelle de la végétation avec l'utilisation de solutions traditionnelles. Des outils tels que le renforcement des défenses propres de la plante, l'utilisation de substances biologiques et d'engrais naturels, les traitements avec des minéraux présents dans la nature (soufre, cuivre, silicium, etc.), l'utilisation d'extraits de plantes en macération ou encore la diffusion d'hormones sexuelles dans l'environnement pour empêcher l'accouplement d'insectes tels que la pyrale de la vigne, etc.

VIGNOBLES

13 hectares avec des rendements inférieurs à la moyenne habituelle de la région.

SOLS

Les vignobles dont est issu ce vin sont situés sur des sols anciens, alluviaux et graveleux, avec un excellent drainage et une bonne aération. En général, chaque année, les vignes sont cultivées sous couvert végétal, c'est-à-dire en laissant la végétation spontanée se développer dans le vignoble, ce qui entraîne une diminution de la vigueur et du développement des vignes en raison de la concurrence. Une fois coupée, cette végétation sert d'élément nutritif et d'équilibre du sol lorsqu'elle est enterrée dans le vignoble à la fin de son cycle de croissance annuel.



CLIMAT DOMINANT

Atlantique, tempéré, avec des saisons distinctes.

VENDANGE

Entièrement manuel, en boîtes de 15 kg.

VINIFICATION

Dans de petites cuves en acier inoxydable. Les raisins passent par une table de sélection et une fois égrappés, ils sont placés dans des cuves. Les raisins sont conservés entiers pendant la fermentation alcoolique, qui se déroule à basse température avec une macération relativement courte afin d'obtenir une structure douce et une expression fruitée vive. Une fois la fermentation terminée, le vin est décuvé et pressé. L'ensemble du processus de vinification se déroule en quelques mouvements afin de préserver le parfum naturel du vin. En outre, il s'agit d'un canal totalement différent du reste de la vinification conventionnelle.

SÉJOUR EN BARRIQUE

3 mois en fûts de chêne américain de deuxième usage.

AFFINAGE EN BOUTEILLE

5 mois en bouteille avant la mise sur le marché.

COMMERCIALISATION

Novembre 2023.

NOTES DE DÉGUSTATION



Couleur rubis avec des reflets vifs et un bord violet. Nez complexe où les fruits rouges se mêlent à des notes de réglisse, d'anis délicat et d'épices. Gras et rond en bouche, sa fraîcheur et sa jeunesse égayent la dégustation avec un passage en douceur. La vivacité des fruits se prolonge en bouche pour offrir une expérience ludique et fraîche, reflétant l'expression pure d'une nature sage, protégée par sa culture biologique.

Servir à : 14°C.

Degré d'alcool: 13'5 vol %.

Apte pour végétariens.

