

Gran vino de elegancia clásica.

Solo elaboramos estos vinos en grandes añadas



VARIETADES

85% Tempranillo, 15% Garnacha tinta & Graciano

VIÑEDO

Pequeñas viñas viejas de municipios de Rioja Alta, así como de Rioja Alavesa

ENOLOGO

Fernando Gómez

VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Las uvas proceden de viñedos plantados con cepas viejas de bajo rendimiento, otorgando una buena concentración. Selección parcelaria.

SUELOS

Predominantemente arcilloso-calcáreo. Algunas parcelas con estrato ferroso.

CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS COSECHA 1987

Invierno relativamente suave. Algunas lluvias en primavera. El inicio del ciclo vegetativo se realizó de una forma precoz, se observó un corrimiento general de la flor en todos los viñedos. El verano fue generalmente seco y soleado, salvo algunas tormentas muy localizadas. Cosecha de volumen reducido con 1.200.000 hls, clasificada como muy buena. Bodegas Marqués de Cáceres obtuvo unos vinos excepcionales de las uvas seleccionadas en Cenicero, con una concentración y un equilibrio notables

VENDIMIA

Totalmente manual, decidiendo las fechas rigurosamente según la maduración de cada parcela, del término municipal y de la variedad.

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración prolongada con los hollejos, pero sin astringencias, con el fin de extraer un color profundo, aromas y estructura tánica. Fermentación maloláctica en bodega de roble francés. Una vez terminada, todos los vinos pasan a barricas con trasiega cada 6 meses.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

De 26 a 28 meses, Barricas de roble francés nuevo.

AFINADO EN BOTELLA

Mínimo de 5 años, continuando su evolución durante unos 10 años.

NOTA DE CATA

Delicado y elegante, extremadamente fino. Fondo ajerezado en nariz propio de su evolución, matices sutiles de madera noble fundida a unas notas de higo muy maduro, casi meloso.

En boca se percibe una suave madurez algo refrescada por un hilo de viveza sorprendente. La nariz explota una multitud de sensaciones, testimonio de sus años.

Evolución en copa muy interesante.

IMPORTANTE: Usar un descorchador de láminas debido al estado del tapón.

Decantar y airear unos 20-30 minutos máximo antes de su consumo.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO:

El equilibrio de este vino le permite acompañar toda clase de platos, como la caza, carnes en salsa y quesos fermentados o azules.

Temperatura de servicio: 16-18°C