



BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Gaudium

GRAN VINO TINTO, EXCLUSIVAMENTE ELABORADO
A PARTIR DE VIEJÍSIMOS VIÑEDOS. UNA JOYA PARA EL
DISFRUTE DE TODO AMANTE DEL VINO

2021

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo.

AÑADA 2021

Ese año hubo un 30% más de lluvias que la media, aunque irregulares. Tras un febrero cálido, la brotación fue normal. Mayo, cálido y seco, favoreció un buen desarrollo de las plantas, mientras que junio y las semanas siguientes tuvieron lluvias y temperaturas adecuadas. Septiembre lluvioso ayudó a una maduración óptima, y el clima moderado y seco posterior permitió una vendimia lenta y escalonada entre finales de septiembre y octubre, con la uva recogida en su punto justo.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Pequeñas viñas viejas de más de 70 años, alguna de ellas pre-filoxérica de edad superior a los 100 años. Rendimientos inferiores a 1 kg de uva por planta. Parcelas que se escalonan en varias altitudes, oscilando entre 400 y 650 m en Rioja Alta y en terrazas hasta los 740 m en Rioja Alavesa.

VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kg, en pequeños lotes según cada pequeña viña. Las uvas se enfrían en cámaras de frío durante unas horas y luego se procede a una minuciosa selección manual racimo por racimo en mesa de selección.



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

SUELOS

Suelos arcilloso-calcareos sobre roca caliza. Barrancos escarpados que sólo se destinan al cultivo de pequeñas viñas.

VINIFICACIÓN

Esta añada es el primer fruto de Atelier Gaudium, nuestro nuevo espacio de vinificaciones premium desarrollado dentro del plan de investigación. Encubado por gravedad, fermentación con levaduras indígenas en depósitos de acero, hormigón y tinajas de madera, donde trabajamos los pequeños matices; fermentación maloláctica en barrica de roble francés. Todos los movimientos por gravedad y con el máximo esmero.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

18 meses mínimo en barricas nuevas de roble francés de grano fino y extra-fino, selección de los mejores bosques, terminadas con un respetuoso tostado medio.

AFINADO EN BOTELLA

2 años mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

Notas de cata

De color burdeos profundo, reflejos oscuros, arroja concentración y elegancia. Nariz compleja con una bonita evolución en copa que arroja fruta negra madura, con notas especiadas, un leve toque de monte y exquisita madera de fino tostado bien integrada. El volumen en boca se hace envolver con taninos dulces y pulidos que desgranar firmeza y suavidad. Paso equilibrado y estructura delicada. Final largo y persistente que emana ricos matices, con recuerdos especiados. Un Gran Vino de autor con clase, armonía y elegancia.

100 PROENSA

Oro RIOJA MASTERS
SPECIAL REPORT

98 GOURMETS

Servicio a: 15° C.
Graduación: 14,5% Vol.

Vino apto
para veganos

