

Reserva Edición Limitada

ELABORADO EXCLUSIVAMENTE EN LAS
MEJORES AÑADAS

2020

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Mayoritariamente Tempranillo, con una leve aportación de graciano y garnacha

AÑADA 2020

Año ligeramente cálido y algo más lluvioso de lo habitual. Tras una primavera cálida y húmeda, el verano fue mayoritariamente seco y cálido, con lluvias puntuales, y el otoño fresco y seco permitió ajustar la vendimia según la madurez de la uva.

SUELOS

Fundamentalmente arcilloso-calcáreo. Parcelas de Rioja Alta con subsuelo ferroso.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de viejos, procedentes de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Rendimientos bajos, inferiores a 5.000 kg/ha.

VENDIMIA

Totalmente manuales en cajas de 15 kg, parcela a parcela. El efecto de la helada forzó una segunda brotación, con lo que la vendimia fue muy complicada, para separar los racimos maduros de los que no lo estaban. Contentos de este duro trabajo de selección hecho tanto en campo como en bodega.

ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

VINIFICACIÓN

Racimos despalillados con el máximo esmero. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración con los hollejos prolongada con el fin de extraer más color, aromas y estructura tánica. Fermentación malo-láctica en barrica de roble y depósito de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación malo-láctica, todos los vinos pasan a barricas de roble francés de grano fino. Posteriores trasiegos cada 6 meses.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

En torno a 21 meses, en barricas de roble francés repartidos a partes iguales entre barricas nuevas y barricas de uno y dos años.

AFINADO EN BOTELLA

2 años mínimo antes de la fecha de comercialización.



Notas de cata

Color rubí oscuro y denso.

Elegante en nariz, su cuidada elaboración y el paso del tiempo se armonizan en una fusión completa de aromas diferentes. Se aprecian la fruta madura como mermelada de arándanos, además de notas especiadas (clavo) y delicados toques a pan tostado y cuero.

Boca muy compleja, destacan su volumen como su sensación longitudinal. Tanino equilibrado, sedoso con paso suave lo que otorga un volumen goloso lejos de aristas y finales secos. Arroja sensaciones de gran elegancia a la vez que desvela empaque y viveza. Final de cata largo y complejo, con predominio de las notas especiadas y un postgusto sugerente que anima a seguir descubriendo el vino en todas sus facetas.

Servicio a: 17° C.
Graduación: 14,5 % Vol.

Vino apto
para veganos



www.marquesdecaceres.com