



BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

La Halconera

SINGULARIDAD ELABORADA A PARTIR DE LA
RECUPERACIÓN DE UNA VARIEDAD MINORITARIA SÓLO
PRESENTE EN RIOJA

2022

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Maturana Tinta.

VITICULTURA. IDENTIDAD

Variedad recuperada tras casi su total desaparición en Rioja. Reinjertado de viñedos de la Bodega para obtener cepas de esta variedad. Seguido a dos años de intenso trabajo se comienzan a tener frutos en la viña reinjertada, los primeros racimos de Maturana. El reinjerto supone también volver a crear toda la arquitectura de la planta (brazos, pulgares, vegetación conducida,...), Maturana es una variedad compleja, muy exigente en manejo pero muy agradecida y de calidad si se trabaja bien. Sus uvas son pequeñas y de racimo suelto, con un hollejo fino y muy rico en polifenoles. Por ello es bastante sensible a la radiación solar directa (riesgo de pasificación), así como una alta sensibilidad a ataques de hongos de podredumbre (botritis) en maduración.

Requiere un ciclo largo, para llegar a una maduración completa. De no respetar sus plazos pueden aparecer notas de pimienta verde (pirazinas) excesivamente marcadas.

CLIMA DOMINANTE

2022 fue, en conjunto, un año seco y moderadamente cálido. La brotación fue temprana, con un inicio vigoroso y fuerte, acompañado de generosas reservas de agua y altas temperaturas al final de la primavera. Las altas temperaturas y la escasez de agua desde junio hasta finales de octubre obligaron a las vides a aprovechar sus reservas hídricas, lo que además garantizó unas condiciones sanitarias óptimas



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

VENDIMIA

Los racimos de los primeros años de producción de reinjerto se elaboran en pruebas que no salen a mercado. Solo a partir de esta añada, 2021, se alcanzan los estándares de calidad que buscamos en un vino como este. La vendimia es totalmente manual, en cajas de 15 kg. Se enfría la uva en cámara frigorífica, y luego tras despalillado se lleva a tinajas de madera por cintas elevadoras.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo, con algunas vetas calizas, y de abundante pedregosidad. Suelos que por su composición y textura favorecen el adelantamiento de las fechas de vendimia y la maduración temprana de los racimos.

VINIFICACIÓN

Máximo respeto a la variedad, encubados delicados sin bombeos ni estrujado. Fermentación con levadura indígena y bajas temperaturas. Suaves remontados para extraer intensidad aromática, color y taninos, pero nunca llegar a sobre-extracción. La Maturana se caracteriza por su alta capa de color, buena acidez y gran estructura polifenólica. Una vez terminada la fermentación alcohólica hizo la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

ENVEJECIMIENTO

18 meses aproximadamente en bodega nueva y seminueva, de roble francés y seis meses mínimo en botella.

Notas de cata

Su color profundo sugiere vigor y un estilo propio. En nariz puede mostrarse algo tímido al principio hasta que se oxigena bien. Sin embargo, una vez abierto revela una complejidad de notas de fruta negra madura, matices cremosos de finos tostados y toques de regaliz de maceración, junto con recuerdos de fruta de hueso.

Su singularidad estalla en el paladar. La fruta fresca inicial se superpone con los sabores redondos y voluminosos de taninos densos, jugosos y maduros. Final muy característico, tánico, agradable y vivaz.

Extremadamente prometedor, con gran potencial de desarrollo en añadas posteriores.

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

Vino apto
para veganos

