

Marqués
de Cáceres

CRIANZA

2015

D.O.Ca. RIOJA



VARIETADES

85% Tempranillo, 10% Garnacha tinta, 5% Graciano

ENÓLOGOS VINOS BODEGA

Fernando Costa,
Emilio González & Manuel Iribarnegaray

VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de viñas viejas de 15 a 25 años de edad, procedentes de Rioja Alta (85 %) y Rioja Alavesa (15 %).

Rendimientos escasos de 40 HL/ha promedio.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo. Parcelas de Rioja Alta con sub-suelo ferroso.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

VENDIMIA

Parcela a parcela totalmente manual.

VINIFICACIÓN

Racimos estrujados y despalillados. Fermentación alcohólica a temperatura controlada que arranca a 10°C hasta alcanzar los 28°C. Maceración con los hollejos prolongada hasta 20 días, con el fin de extraer más color, aromas y estructura tánica. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés hendido o en depósito de acero inoxidable, según las partidas de vino. Una vez terminada la fermentación maloláctica, todos los vinos pasan a barricas con trasiega cada 6 meses.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

12 meses en barricas de roble francés hendido (60%) y americano (40%). Se tratan de un 25% de barricas nuevas, 25% de barricas de dos años, 25% de barricas de tres años y 25% de barricas de cuatro años máximo.

AFINADO EN BOTELLA

1 año mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

NOTA DE CATA

Bonita capa con destellos luminosos. Nariz salpicada de notas a suaves especias y madera fina sobre un fondo untuoso de frutitos rojos. Boca golosa, fresca, su trama tánica se funde con la fruta madura y fresca en un conjunto amable. Largo, sabroso en final de cata.

Temperatura de servicio 16 °C.

Graduación alcohólica: 14% Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Octubre 2018

www.marquesdecaceres.com

Safra 2014. Prova na Grand Cru Curitiba em 17/03/2019.