19 70

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Crianza

UN TINTO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2023

D.O.CA RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y otras variedades.

AÑADA 2023

El año 2023 fue levemente húmedo y algo más cálido de lo habitual.
El inicio fue exigente y frío, suavizándose a partir de marzo. La primavera fue agradable, levemente cálida, con un mes de abril con temperaturas elevadas que permitieron una brotación homogénea y un desarrollo muy rápido de la viña en las primeras fases de su ciclo vegetativo.
Después de una serie de tormentas a finales de junio, los meses de julio y agosto fueron muy exigentes, con un periodo de sequía prolongada y calor intenso que se cortaron a principios de septiembre con un par de tormentas intensas que aportaron el agua necesaria para finalizar el ciclo correctamente.
El periodo de tranquilidad se prolongó desde principios de septiembre hasta finales de octubre fue aprovechado para finalizar la maduración y para realizar una vendimia tranquila y seleccionada, que permitió recoger el fruto en óptimas condiciones sanitarias y de madurez.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo.
Parcelas de Rioja Alta con sub-suelo ferroso y más calizo en Rioja Alavesa.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de pequeñas parcelas, procedentes de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Rendimientos bajos en viñas viejas vendimiadas a mano.



VENDIMIA

Totalmente manual, priorizando el orden de vendimia en función de la maduración de cada selección o zona de cada pueblo.

ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

VINIFICACIÓN

Los racimos se despalillan con esmero para proceder a la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y a temperatura controlada. La maceración con los hollejos se prolonga hasta 20 días con el fin de extraer color, aromas y densidad en boca. La fermentación maloláctica se completa entre barrica nueva y depósito de acero inoxidable, según las parcelas y zonas de origen. Cuando termina, los vinos reposan en barricas y se trasiegan cada 6 meses.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

12 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%). Las barricas se distribuyen entre un 25% de roble nuevo, 25% con paso de dos vinos, y el otro 50 % donde reposaron tres a cuatro vinos máximo.

AFINADO EN BOTELLA

1 año mínimo de botellero en bodega antes de su lanzamiento.

Notas de cata

Color rubí de intensidad media, con una capa equilibrada y brillante.
En nariz se muestra expresivo y fresco, combinando sensaciones balsámicas con recuerdos de fruta negra madura. Las especias suaves envuelven un roble delicado, y unas pinceladas de regaliz terminan de perfilar un conjunto aromático elegante y bien integrado.
En boca destaca por su volumen y un recorrido envolvente, sostenido por taninos sedosos que acompañan toda la degustación. El final es sabroso y agradable, enriquecido por ligeros toques mentolados y balsámicos que refrescan la vía retronasal.
Un vino equilibrado y lleno de matices, cercano en su expresión y con gran versatilidad para acompañar y disfrutar en múltiples momentos.

Servicio a: 16º C.
Graduación: 14% Vol.

Vino apto para veganos

SUSTAINABLE WINERIES for Climate Protection

www.marquesdecaceres.com