



"Vinos Nobles de Rioja"

MARQUÉS DE VARGAS

GRAN RESERVA 2016

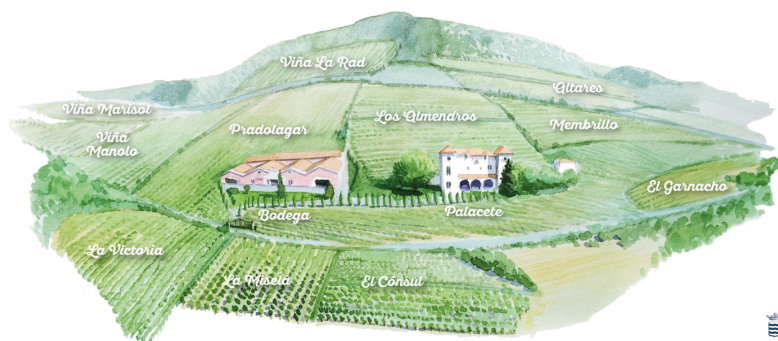
"Vinos Nobles de Rioja"

Coupage	80% Tempranillo, 10% Garnacha y 10% Mazuelo
Fecha de vendimia	Del 22 de septiembre al 21 de octubre de 2016
Crianza	26 meses (80% en barricas de roble francés y 20% en barricas de roble americano)
Fecha de embotellado	5 de junio de 2019

Nombre del viñedo	"Pradologar"
Superficie	50 hectáreas
Edad media viñedo	40 años
Calificación	Gran Reserva
Suelos	Grava con elementos de piedra caliza. Suelo estratificado de molasas. Suelo coluvial de molasa con pocos bordes redondeados, formado por material fino.
Producción	26.996 Bot. 0,75 Lts.
Enólogo	Ana Barrón
Asesor enólogo	Xavier Ausás

ANÁLISIS GRAN RESERVA 2015

Alcohol	14,3 %
pH	3,71
AT	5.8 gr/l



VENDIMIA 2016

La añada 2016 en Marqués de Vargas comienza con un desborre tardío; pero unas excelentes condiciones de floración y fecundación en todas las variedades, dieron origen a un rendimiento cuantitativo potencial muy importante.

Durante todo el año agrícola se han ido adaptando los trabajos de los suelos y de la vegetación buscando el equilibrio de las viñas. A destacar también el correcto equilibrio vegetativo y sanitario de todo el viñedo.

Después de un invierno y una primavera más bien lluviosa, las condiciones climáticas han sido secas, con temperaturas muy altas y con mucho sol; y ya, a final de julio, las parcelas mas cualitativas y precoces comenzaron a ralentizar su desarrollo vegetativo.

La maduración se ha desarrollado de manera correcta, estando condicionada por un déficit hídrico notable. Se han dado altas temperaturas veraniegas y fuertes amplitudes térmicas durante las semanas precedentes al inicio de la vendimia de las diferentes parcelas. La vendimia se ha desarrollado entre el 22 de septiembre y el 21 de octubre de forma selectiva y muy escalonada para cortar la uva en el momento óptimo de madurez.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg, según la maduración y variedad de cada parcela. Los racimos entran en las cámaras de refrigeración a los pocos minutos de ser recolectados. Allí permanecen toda la noche a una temperatura homogénea de 6-8° C para ser seleccionados manualmente al día siguiente en la mesa de vendimia.

Las elaboraciones en los depósitos se han adaptado teniendo en cuenta cada tipo de suelo. Utilización de levaduras autóctonas de las distintas parcelas. Para el proceso de crianza, el uso de los diferentes tipos de roble ha estado determinado por el respeto por la fruta y la suavidad de los taninos en el coupage final.

NUESTRAS PRIMERAS IMPRESIONES

Aromas concentrados de fruta negra se entrelazan perfectamente con variados matices especiados, fruto de su larga crianza en roble francés y americano, y de fondo, sutiles notas balsámicas aportan frescura y equilibrio. Cuerpo robusto, con taninos muy pulidos y un largo final. Elegante, potente y con gran capacidad de envejecimiento.