



"Vinos Nobles de Rioja"

SELECCIÓN PRIVADA 2017

"Vinos Nobles de Rioja"

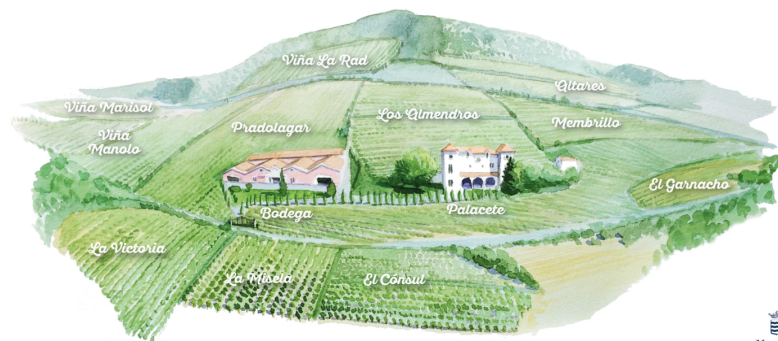
Coupage	72% Tempranillo, 18% Mazuelo, 10% Garnacha
Fecha de vendimia	Del 11 de septiembre al 3 de octubre de 2017
Crianza	22 meses barrica de roble francés 100% barrica nueva. Tamaño: 15% en bocoyes de 500 L. y 600 L.
Fecha de embotellado	17 junio 2020

Nombre del viñedo	"La Victoria", "Manolo" "La Garnacha"
Superficie	11 hectáreas
Edad media viñedo	40 años
Calificación	Genérico. "Viñedo Singular"
Suelos	Gravas con elementos calcáreos, tierra fina con naturaleza caliza. Suelos de molasas de coluvión con pocos cantos rodados, formados por materiales finos. Suelo muy influenciado por la roca madre caliza en toda su profundidad.

Producción	13.114 Botellas (750 ml)
Enólogo	Ana Barrón
Asesor enólogo	Xavier Ausás

ANÁLISIS SP 2017

Alcohol	14,5 %
pH	3,60
AT	5,6 gr/l.



VENDIMIA 2017

La vendimia 2017 en la DO.Ca Rioja fue muy adelantada marcada en toda la Denominación por la gran helada del 28 de abril. Todo el ciclo vegetativo se desarrolló con un adelanto de al menos dos semanas con respecto a la anterior cosecha. Estas circunstancias especiales, obligaron a una mayor selección en busca de una buena maduración alcohólica y una adecuada madurez fenólica.

En Marqués de Vargués, el invierno 2016-2017 fue particularmente seco. El desborre de la vid fue temprano como consecuencia de las altas condiciones térmicas del final del invierno. Una primavera estival con ausencia de lluvias en el mes de abril y temperaturas muy altas en los meses de mayo y junio acentuaron la precocidad de esta cosecha. Muy buenas condiciones climatológicas y fisiológicas de floración y cuajado, correcto equilibrio vegetativo y sanitario de todo el viñedo que fue tratado en su conjunto en ecológico. Desarrollo del envero muy homogéneo y precoz para todas las variedades.

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

Expresivo desde el inicio, tiene un recorrido ascendente y amplio, a la vez que elegante y amable. El Tempranillo es la columna vertebral del vino, aportando taninos suaves, una entrada sedosa, además de finura y elegancia. La variedad Mazuelo y la Garnacha ensamblan armoniosamente el conjunto dando como resultado un vino placentero con una notable densidad y profundidad.