

# Marqués de Vargas

D.O. Ca. Rioja

## Pradolagar 2018

Marqués de Vargas nació con una filosofía inspirada en los Châteaux franceses, elaborando Reservas y Grandes Reservas exclusivamente con las uvas del propio viñedo situado alrededor de la Bodega. Vinos de producción limitada, con la tipicidad de la región y con la singularidad e identidad de un enclave único. La Hacienda Pradolagar cuenta con 52 hectáreas de viñedo divididas en 32 parcelas según tipo de suelo, clima y variedad. Esta sectorización es resultado de un profundo estudio cartográfico llevado a cabo por un gran equipo humano con una visión muy cercana a la tierra

### Vendimia

La floración comenzó durante la primera semana del mes de junio, pero la inestabilidad atmosférica continuó con precipitaciones importantes y frecuentes tormentas. A pesar de todo ello, hay que destacar la calidad del cuajado. El viñedo fue tratado en su conjunto en ecológico a pesar de la alta presión de enfermedades fúngicas. Las condiciones cálidas del mes de julio permitieron recuperar una parte del retraso de la primavera. Las reservas de agua de los suelos ayudaron a las viñas a soportar una cierta sequía estival. Pocos días antes del comienzo de la vendimia, las lluvias acaecidas pusieron la nota de suspense a esta cosecha, condicionando la estrategia para su comienzo y realización. El final de campaña trajo un mes de octubre seco y caluroso durante el día y temperaturas frescas por la noche favorables al gusto de las uvas y a su expresión aromática.

### Vinificación

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 coupaje final.

### Envejecimiento

26 meses en bodega de roble francés nuevo. el 13% son barricas de 500 y 600 litros

### Notas de cata

**Color:** Color rojo rubí intenso, limpio y brillante

**Nariz:** Agradables notas de frutas rojas y negras, con una madera bien integrada y sutiles notas especiadas

**Boca:** Amplio y estructurado, con tanino pulido y final largo. Un vino complejo y elegante

**Maridaje:** Carnes Rojas, jamón Ibérico de bellota, quesos curados y platos de caza

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

Varietales	80% Tempranillo · 20% Mazuelo
Edad Viña	35-40 años
Viñedos	Gravas con gran porcentaje de elementos calcáreos, como piedras, guijarros y gravas, en toda su profundidad. La tierra fina con naturaleza caliza.
Composición Barrica	100% Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	26 meses
Tiempo en botella	2 años
Contenido de Alcohol (vol)	14,7
Total Acidez (gr/l)	5 gr/l
pH	3,62
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Ana Barron / Xavier Ausás