

Marqués de Vargas

D.O. Ca. Rioja

Reserva 2019

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

En Marqués de Vargas la vendimia tuvo lugar entre el 19 de septiembre y el 12 de octubre, ajustándonos al ritmo de maduración de cada variedad en nuestros diversos sectores del viñedo. Vendimia manual en pequeñas cajas y posterior mesa de selección. de toda la cosecha, 42240kg están calificados como "Viñedo Singular". El año climático 2019 se caracterizó por un invierno seco, seguido por una primavera más húmeda de lo habitual, un verano con algunas olas de calor. estas condiciones nos permitieron poner en práctica un enfoque orgánico y cuidados con el viñedo, asegurando una maduración óptima de las uvas. La calidad y fertilidad fueron notables, superiores incluso a 2018

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

22 meses en bodega de roble francés

Notas de cata

Color: Color cereza picota, limpio y brillante

Nariz: Elegante carácter frutal con notas especiadas a madera muy bien integrada.

Boca: Fresco y afrutado, taninos suaves y afinados y final prolongado. Aúna la elegancia de la Tempranillo, la densidad de la Garnacha y la frescura de la Mazuelo. Un vino complejo y elegante

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, jamón de bellota y quesos de oveja curados



AR A E X
Grandes
Spanish Fine Wines



MARQUÉS
DE VARGAS

Datos técnicos

Varietales	72% Tempranillo, 10% Garnacha, 18% Mazuelo
Edad Viña	35-40 años
Viñedos	Grava con elementos calizos por todas partes. Suelo de melaza estratificado. Suelo de melaza coluvial
Temperatura de Fermentación	26°
Composición Barrica	100% Francés
Edad Barrica	nueva
Tiempo en Barrica	22 meses
Tiempo en botella	2 años
Contenido de Alcohol (vol)	14,5 % vol
Total Acidez (gr/l)	5,1 gr/l
pH	3,64
Azúcar Residual (GR/L)	0,5 gr/l
Temperatura sugerida para servir	16-18°c
Vinicultor	Ana Barron / Xavier Ausás



JAMES SUCKLING TIM ATKIN - 2023
- 2024 USA UK