

# HACIENDA PRADOLAGAR 2015

**D.O. Ca Rioja**

**Añada 2015**

**Varietades** Tempranillo y Mazuelo, con un pequeño porcentaje de Maturana y Graciano.

**Crianza** 17 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Alcohol** 14%

**Notas de Cata** Hacienda Pradolagar es un “vino de parcela” que procede de nuestro viñedo más antiguo. Elaboramos, sólo en las mejores añadas, una edición de botellas limitada. Es una mezcla de Tempranillo con variedades minoritarias riojanas que le aportan una frutuosidad, fluidez y mineralidad especial. Se muestra fino y potente a la vez que complejo; destacando un carácter balsámico y fresco que ensalza unas notas más profundas y sabrosas de fruta roja y negra. Es un vino con la capacidad de guarda de los grandes vinos de la Rioja Alta.

**Temperatura de consumo** 17-18°C y recomendamos su decantación antes de servir.

**Maridaje** Caza, solomillo de buey asado y quesos trufados.

## DATOS TÉCNICOS

**Descripción de la añada** La buena climatología de la Añada 2015 ha favorecido durante todo el ciclo un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo. Un mes de septiembre excepcionalmente favorable para la calidad ha permitido obtener uvas con una carga frutal intensa, equilibradas y taninos elegantes como base de una estructura notable y con gran capacidad para envejecer.

**Elaboración** Vino exclusivo, que se elabora en añadas excepcionales, con una gran selección en nuestro viñedo más antiguo. Vendimia manual en pequeñas cajas de 15 Kg, a tiempo y en función de la madurez de cada una de las zonas de la parcela y de las variedades. Con una exhaustiva selección de la uva tanto en viñedo como en bodega. Con elaboraciones en pequeñas cubas adaptadas a cada uno de los diferentes suelos y variedades.

**Enóloga** Ana Barrón / Consultor: Xavier Ausás

**Fecha vendimia** Los días 13 y 30 de Septiembre

**Pago/Finca** "La Victoria" (3.3 ha) con una edad media del viñedo de 50 años declarado Viñedo Singular.

**Embotellado** 23 de Abril de 2018

**Producción** 3.600 botellas numeradas

**Acidez Total** 5,70 gr/l tartárico

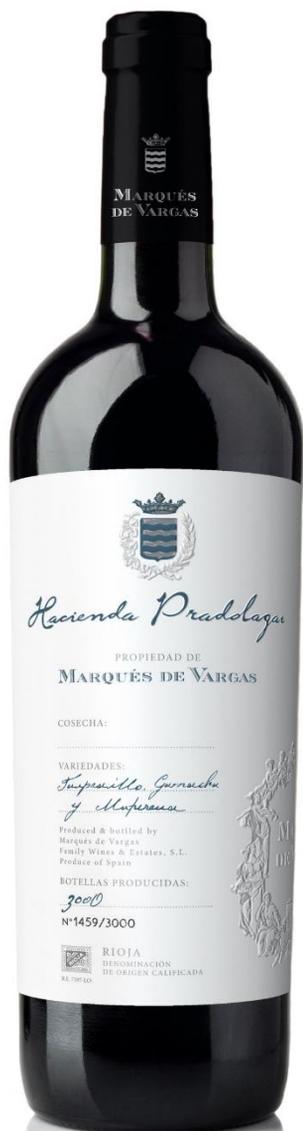
**pH** 3,65

**Azúcar Residual** 0,8 gr/l



BODEGAS Y VIÑEDOS DEL MARQUÉS DE VARGAS  
Ctra. Zaragoza Km, 6 – 26006 Logroño (La Rioja)

[www.marquesdevargas.com](http://www.marquesdevargas.com)



**TIM ATKIN MW**  
*Rioja 2019 Special Report*  
97 puntos

**GUÍA VIVIR EL VINO**  
96 puntos

**GUÍA GOURMETS 2020**  
95 puntos

**WINE SPECTATOR March 2019**  
94 puntos

**GUÍA PEÑIN 2020**  
93 puntos