MARQUÉS DE VARGAS
SELECCIÓN PRIVADA 2014

MARQUÉS DE VARGAS
D.O.Ca. RIOJA

D.O. Ca Rioja

Añada 2014

Variedades Tempranillo (86%), Mazuelo (10%), Garnacha (4%)

Crianza 18-20 meses en barricas nuevas de roble francés.

Alcohol 14%

Notas de Cata Color picota, con buena presencia de aromas limpios, vivos y en perfecto equilibrio. Bien integradas las notas de la madera, resaltando una buena base de fruta roja y negra de buena madurez. En boca tiene un buen ataque, un recorrido ascendente, a la vez elegante y amable. Un vino amplio y con nervio, con gran potencial y capacidad de guarda.

Temperatura de consumo 17-18ºC y recomendamos su decantación antes de servir.

Maridaje Jamón de bellota curado, carnes rojas a la parrilla, caza de pelo, quesos curados.

DATOS TÉCNICOS

Marqués de Vargas Selección Privada es un vino de guarda del que tan solo se elaboran un número muy limitado de botellas en las mejores cosechas.

Descripción de la añada Los meses previos de invierno aseguraron unas buenas reservas hídricas al inicio de la cosecha. Las intensas lluvias durante la primavera y unas temperaturas más elevadas de lo normal hicieron que se acelerase la brotación. El verano con temperaturas elevadas y con escasas precipitaciones avanzaron el envero e impactan positivamente sobre la disminución de las notas vegetales de las bayas. Con la vendimia iniciada y las lluvias ocasionales, las temperaturas elevadas obligan a realizar una exhaustiva selección.

Elaboración Vendimia manual en pequeñas cajas de 15 Kg, a tiempo y en función de la madurez de cada una de las parcelas y de las variedades. Con una exhaustiva selección de la uva tanto en viñedo como en bodega. Con elaboraciones en diferentes depósitos de diversos tamaños adaptados a cada uno de los diferentes suelos y variedades. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

Enóloga Ana Barrón / **Consultoría** Xavier Ausás

Fecha vendimia 26 de septiembre (Tempranillo), 7 y 14 de Octubre de 2014 (Garnacha y Mazuelo respectivamente)

Pago/Finca "Manolo", "La Victoria" y "La Garnacha". Edad media del viñedo de 45 años.

Embotellado 25 Mayo 2017

Producción 13.573 botellas (750 ml)

Acidez Total 5,50 gr/l tartárico

pH 3,66

Azúcar Residual 1,90 gr/l

Corcho Natural Extraflor de 49x24

GUIA PEÑIN 2019
93 puntos

WINE SPECTATOR - Oct 2018
90 puntos

PLANETA VINO – Ago 2018
90 puntos

TIM ATKIN MW Special Rioja Report 2019
96 puntos

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

www.marquesdevargas.com

MARQUÉS DE VARGAS Viñedos y Bodegas de Familia | MARQUÉS DE VARGAS D.O.Ca. RIOJA | CONDE D SAN CRISTOBAL D.O. RIBERA DEL DUERO | PAZO de San MAURO D.O. RIAS BAIXAS