| MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2015

MARQUÉS DE VARGAS
D.O.Ca. RIOJA

D.O. Ca Rioja

Añada 2015

Variedades 80% Tempranillo, 15% Mazuelo y 5% Garnacha

Crianza 18 meses en barricas de roble francés de un máximo de 4 años

Alcohol 14%

Notas de Cata Color cereza picota. Limpio y brillante. En nariz, fresco con elegante carácter frutal y con notas especiadas a madera muy bien integradas. En boca es fresco y afrutado, los taninos son suaves y afinados. Final fresco y prolongado que indica una buena capacidad de guarda.

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

Maridaje Carnes rojas a la parrilla, jamón de bellota y quesos de oveja, entre otros.

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 con taninos elegantes como base de una estructura notable y con gran capacidad para envejecer.

Elaboración Clásica con despalillado. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 22.500 litros durante 11/13 días, con control de la temperatura. Trabajos diarios de remontados y bazuqueos. Maceraciones largas durante unos días para garantizar un gran extracto.

Enóloga Ana Barrón **/ Consultor** Xavier Ausás

Fecha vendimia 13 de septiembre-30 de Septiembre de 2015

Pago/Finca "Pradolagar" 50 ha con una edad media del viñedo de 35 años.

Embotellado Marzo 2018

Producción 223.525 Botellas (750 ml) y 5.080 Magnums

Acidez Total 5 gr/l tartárico

pH 3,70

Azúcar Residual 2,7 gr/l

Cierre Corcho Natural

TIM ATKIN MW
Rioja 2019 Special Report
94 puntos

GUIA PEÑIN 2020
91 puntos

GUIA GOURMETS 2020
93 puntos

GUIA VINOS ABC
92 puntos

WINE ENTHUSIAST
90 puntos

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

www.marquesdevargas.com