

HACIENDA PRADOLAGAR 2017

"Vinos Nobles de Rioja"

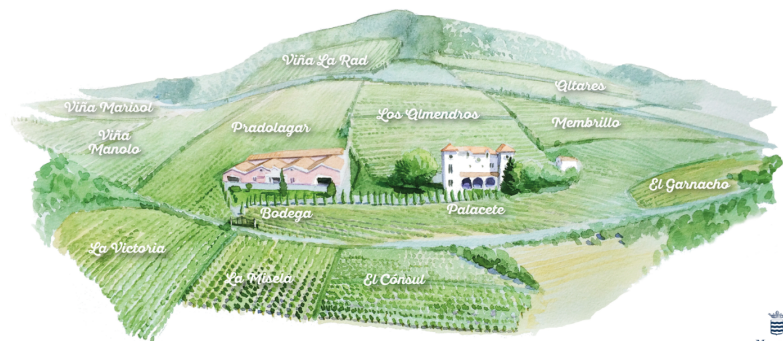
Coupage 80% Tempranillo · 20% Mazuelo
Fecha de de vendimia Del 11 de septiembre al 3 de octubre de 2017
Crianza 20 meses barrica de roble francés 100% nueva
Fecha de embotellado 24 julio 2020

Nombre del viñedo "La Victoria"
Superficie 6 hectáreas
Edad media viñedo 40 años
Calificación Genérico. "Viñedo Singular"
Terroir Gravas con gran porcentaje de elementos calcáreos, como piedras, guijarros y gravas, en toda su profundidad. La tierra fina con naturaleza caliza.

Producción 2.930 botellas (750 ml)
Enólogo Ana Barrón
Asesor enólogo Xavier Ausás

ANÁLISIS HP 2017

Alcohol 14,5%
pH 3,62
AT 5,00



VENDIMIA 2017

La vendimia 2017 en la DO.Ca Rioja fue muy adelantada marcada en toda la Denominación por la gran helada del 28 de abril. Todo el ciclo vegetativo se desarrolló con un adelanto de al menos dos semanas con respecto a la anterior cosecha. Estas circunstancias especiales, obligaron a una mayor selección en busca de una buena maduración alcohólica y una adecuada madurez fenólica.

En Marqués de Vargas, el invierno 2016-2017 fue particularmente seco. El desborre de la vid fue temprano como consecuencia de las altas condiciones térmicas del final del invierno. Una primavera estival con ausencia de lluvias en el mes de abril y temperaturas muy altas en los meses de mayo y junio acentuaron la precocidad de esta cosecha. Muy buenas condiciones climatológicas y fisiológicas de floración y cuajado, correcto equilibrio vegetativo y sanitario de todo el viñedo que fue tratado en su conjunto en ecológico. Desarrollo del envero muy homogéneo y precoz para todas las variedades.

ELABORACIÓN

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 coupage final.

NUESTRAS PRIMERAS IMPRESIONES

Hacienda Pradolagar 2017 es la unión armoniosa de la elegancia y precisión del Tempranillo y la generosidad y redondez de nuestro Mazuelo. Un vino placentero de larga guarda que va mostrando sus extraordinarias cualidades poco a poco. Representa la concentración, la intensidad y la longevidad. Toma valor con su estancia en botella, donde la concentración de elementos ensamblan perfectamente.