

# HACIENDA PRADOLAGAR 2016

*"Vinos Nobles de Rioja"*

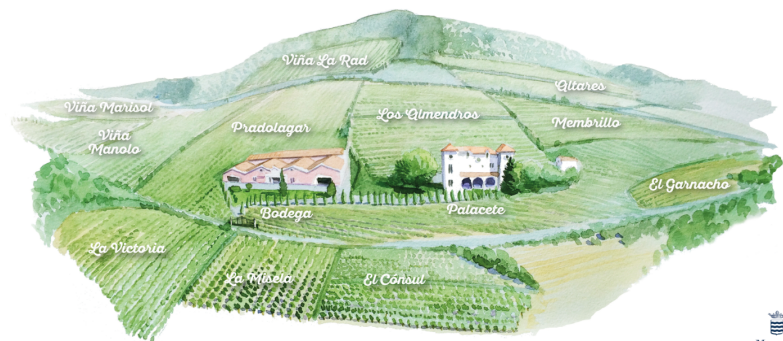
Coupage 80% Tempranillo · 20% Mazuelo  
Fecha de de vendimia 27 de septiembre y 14 de octubre de 2016  
Crianza 23 meses barrica de roble francés 100% nueva  
Fecha de embotellado 7 junio 2019

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

Producción 4.899 Botellas (750 ml), 15 Magnum & 5 Jeroboam  
Enólogo Ana Barrón  
Asesor enólogo Xavier Ausás

## ANÁLISIS HP 2016

Alcohol 14,35%  
pH 3,68  
AT 5,7 gr/l.



## VENDIMIA 2016

La añada 2016 en Marqués de Vargas comienza con un desborre tardío; pero unas excelentes condiciones de floración y fecundación en todas las variedades, dieron origen a un rendimiento cuantitativo potencial muy importante.

Durante todo el año agrícola se han ido adaptando los trabajos de los suelos y de la vegetación buscando el equilibrio de las viñas. A destacar también el correcto equilibrio vegetativo y sanitario de todo el viñedo.

Después de un invierno y una primavera más bien lluviosa, las condiciones climáticas han sido secas, con temperaturas muy altas y con mucho sol; y ya, a final de julio, las parcelas mas cualitativas y precoces comenzaron a ralentizar su desarrollo vegetativo.

La maduración se ha desarrollado de manera correcta, estando condicionada por un déficit hídrico notable. Se han dado altas temperaturas veraniegas y fuertes amplitudes térmicas durante las semanas precedentes al inicio de la vendimia de las diferentes parcelas. La vendimia se ha desarrollado entre el 22 de septiembre y el 21 de octubre de forma selectiva y muy escalonada para cortar la uva en el momento óptimo de madurez.

## 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 2016 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.*