

SELECCIÓN PRIVADA 2016

"Vinos Nobles de Rioja"

Coupage	77% Tempranillo, 18% Garnacha, 5% Mazuelo
Fecha de de vendimia	Del 27 al 29 de Septiembre; 10 de octubre para el Mazuelo. 2016
Crianza	25 meses en barrica de roble francés, 100% barrica nueva.
Fecha de embotellado	17 mayo 2019
Nombre del viñedo	"La Victoria", "Manolo", "La Garnacha"
Superficie	11 hectáreas
Edad media viñedo	40 años
Calificación	Genérico.
Suelos	"La Victoria". Gravas con elementos calcáreos, tierra fina con naturaleza caliza. "Manolo". Suelos de molasas de coluvión con pocos cantos rodados, formados por materiales finos. "La Garnacha". Suelo muy influenciado por la roca madre caliza en toda su profundidad.
Producción	13.381 botellas (750 ml), 15 Magnum & 5 Jeroboam
Enólogo	Ana Barrón
Asesor enólogo	Xavier Ausás

ANÁLISIS SP 2016

Alcohol	14,55 %
pH	3,63
AT	6 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

Expresivo desde el inicio, tiene un recorrido ascendente y amplio, a la vez que elegante y amable. El Tempranillo es la columna vertebral del vino, aportando taninos suaves, una entrada sedosa, además de finura y elegancia. La variedad Mazuelo y la Garnacha ensamblan armoniosamente el conjunto dando como resultado un vino placentero con una notable densidad y profundidad.