

HACIENDA PRADOLAGAR 2015

D.O. Ca Rioja

Añada 2015

Varietades Tempranillo y Mazuelo, con un pequeño porcentaje de Maturana y Graciano.

Crianza 17 meses en barricas nuevas de roble francés.

Alcohol 14%

Notas de Cata Hacienda Pradolagar es un “vino de parcela” que procede de nuestro viñedo más antiguo. Elaboramos, sólo en las mejores añadas, una edición de botellas limitada. Es una mezcla de Tempranillo con variedades minoritarias riojanas que le aportan una frutuosidad, fluidez y mineralidad especial. Se muestra fino y potente a la vez que complejo; destacando un carácter balsámico y fresco que ensalza unas notas más profundas y sabrosas de fruta roja y negra. Es un vino con la capacidad de guarda de los grandes vinos de la Rioja Alta.

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

Maridaje Caza, solomillo de buey asado y quesos trufados.

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

Elaboración Vino exclusivo, que se elabora en añadas excepcionales, con una gran selección en nuestro viñedo más antiguo. Vendimia manual en pequeñas cajas de 15 Kg, a tiempo y en función de la madurez de cada una de las zonas de la parcela y de las variedades. Con una exhaustiva selección de la uva tanto en viñedo como en bodega. Con elaboraciones en pequeñas cubas adaptadas a cada uno de los diferentes suelos y variedades.

Enóloga Ana Barrón / Consultor: Xavier Ausás

Fecha vendimia Los días 13 y 30 de Septiembre

Pago/Finca "La Victoria" (3.3 ha) con una edad media del viñedo de 50 años declarado Viñedo Singular.

Embotellado 23 de Abril de 2018

Producción 3.600 botellas numeradas

Acidez Total 5,70 gr/l tartárico

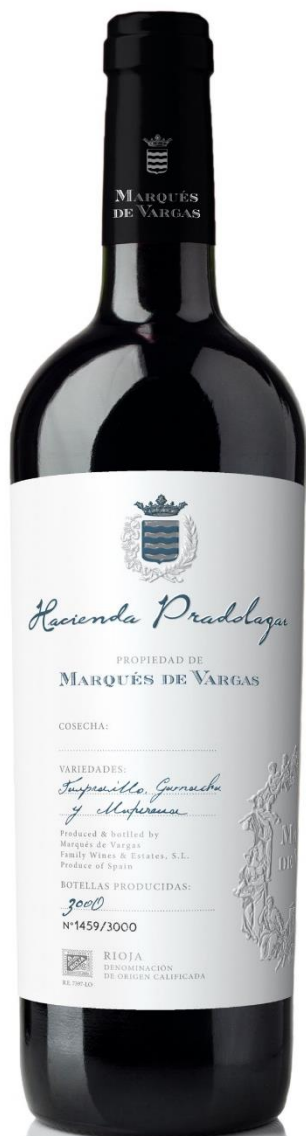
pH 3,65

Azúcar Residual 0,8 gr/l



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

www.marquesdevargas.com



TIM ATKIN MW
Rioja 2019 Special Report
97 puntos

GUIA GOURMETS
95 puntos

VIVIR EL VINO
95 puntos

WINE SPECTATOR 2019
94 puntos

GUÍA PEÑÍN
94 puntos