

# MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2015

**D.O. Ca Rioja**

**Añada 2015**

**Varietades** 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** 17-18°C 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 despallado. 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.

**Enólogo** 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



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

**TIM ATKIN MW**  
*Rioja 2019 Special Report*  
**94 puntos**

**GUIA PEÑIN 2020**  
**91 puntos**

**GUIA GOURMETS 2020**  
**93 puntos**

**GUIA VINOS ABC**  
**92 puntos**