

SELECCIÓN PRIVADA 2015

D.O. Ca Rioja

Añada 2015

Varietades Tempranillo (89%), Mazuelo (6%), Garnacha (5%)

Crianza 19 meses en barricas nuevas de diferente estilo y origen francés

Alcohol 14%

Notas de Cata Color picota, con buena presencia de aromas limpios, vivos y en perfecto equilibrio. Bien integradas las notas de la madera, resaltando una buena base de fruta roja y negra de buena madurez. En boca tiene un buen ataque, un recorrido ascendente, a la vez elegante y amable. Un vino amplio y con nervio, con gran potencial y capacidad de guarda.

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

Maridaje Jamón de bellota curado, carnes rojas a la parrilla, caza de pelo, quesos curados.

DATOS TÉCNICOS

Marqués de Vargas Selección Privada es un vino de guarda del que tan solo se elaboran un número muy limitado de botellas en las mejores cosechas.

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 un carga frutal intensa, equilibradas y taninos elegantes como base de una estructura notable y con gran capacidad para envejecer.

Elaboración Vendimia manual en pequeñas cajas de 12 Kg, a tiempo y en función de la madurez de cada una de las parcelas y de las variedades. Con una exhaustiva selección de la uva tanto en viñedo como en bodega. Con elaboraciones en pequeñas cubas de acero inoxidable adaptadas a cada uno de los diferentes suelos y variedades.

Enóloga Ana Barrón / **Consultoría** Xavier Ausás

Fecha vendimia 13 de septiembre y 30 de septiembre de 2015

Pago/Finca "El Cónsul", "La Victoria" y "La Garnacha". Edad media del viñedo de 45 años, todas ellas declaradas Viñedo Singular.

Embotellado 23 Abril 2018

Producción 13.356 botellas (750 ml)

Acidez Total 5,40 gr/l tartárico

pH 3,71

Azúcar Residual 2,80 gr/l

Cierre Corcho Natural



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



TIM ATKIN MW
Rioja 2019 Special Report
96 puntos

GUIA PEÑIN 2020
93 puntos

GUIA VIVIR EL VINO 2020
93 PUNTOS