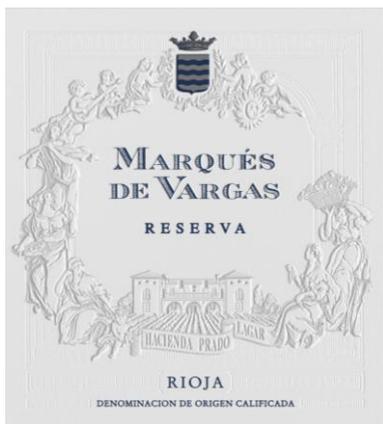


Marqués de Vargas Reserva 2012



Premios

Tim Atkin
Rioja 2017 Special Report
94 puntos +
Vinos del año (Reserva)

MUNDUS VINI 2017
Medalla de ORO

PREMIOS CINVE 2017
Medalla de ORO



Enólogo	Ana Barrón
Consultoría	Xavier Ausás (Enología) David Pernet (Viticultura)
Fecha vendimia	Del 14 de Septiembre al 3 de Octubre 2012
Pago/Finca	"Pradolagar" (50 ha de viñedo propio) con una edad media del viñedo de 35 años, suelo arcilloso-calcareo con excelentes cualidades de permeabilidad para conseguir calidad en nuestros frutos, junto con un adecuado contenido de materia orgánica y nutrientes.
Variedades	85% Tempranillo, 10% Mazuelo y 5% Garnacha.
Elaboración	Clásica con despalillado, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable litros durante 11/13 días, control de la temperatura entre 29-30°C, remontados y bazuqueos diarios, maceraciones largas durante un periodo de 12 días después de la fermentación para garantizar un gran extracto.
Envejecimiento	20 meses en barricas de roble americano, francés y ruso. Usamos barricas de los mejores toneleros, Seguin Moreau, Demptos y Maury, siendo el uso de las mismas de un máximo de cinco años. Cada año renovamos un 20% de nuestro parque de barricas. Trasiegos regulares cada cinco meses y después cada seis meses.
Embotellado	Marzo 2015
Producción Total	260.904 Botellas (750 ml) y 5.010 Magnums
Alcohol	14%
Acidez Total	5,4 gr/l tartárico
PH	3,63
Azúcar Residual	1,8 gr/l
Corcho	Natural Extraflor de 49x24

Se realiza una cuidadosa selección manual de uvas para la elaboración del Marqués de Vargas Reserva, provenientes de 50 Ha de viñedo propio de la finca "Hacienda Pradolagar". Marqués de Vargas contribuye al cuidado del medioambiente y practica una agricultura sostenible, ni herbicidas, ni pesticidas son utilizados en nuestros viñedos. Este vino es elaborado de forma tradicional utilizando una tecnología de vanguardia. El vino es embotellado sin clarificación, ni filtración.

Descripción de la añada 2012

El Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja clasificó la cosecha 2012 como "muy buena", con un volumen de vinos de altísima calidad, en línea con los obtenidos en las dos cosechas anteriores.

La calidad final de nuestra cosecha de 2012 se debe al buen desarrollo de la vid en esta región, de vinos con baja incidencia de plagas y enfermedades; y a un excelente desarrollo de la planta, con buena salud hasta el final del período de crecimiento, a pesar de cierta sequía.

Las lluvias del mes de septiembre influyeron muy positivamente en la evolución de la maduración, proporcionando un mejor equilibrio final al fruto. Ello se tradujo en una estructura polifenólica óptima para los vinos de crianza.

Notas de Cata

Nos recuerda a la fruta roja de buena madurez que destaca por su finura y elegancia. Su color es rojo rubí y nos da una pista del vino fresco, vibrante, con un toque de especias dulces tostadas.

Es un vino estructurado, complejo, potente y sedoso. Con taninos dulces, elegantes que han sido pulidos durante la crianza en roble: americano, francés y ruso.

Temperatura de consumo

Temperatura 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.

BODEGAS Y VIÑEDOS DEL MARQUÉS DE VARGAS

CTRA. DE ZARAGOZA KM. 6 - 26006 LOGROÑO (LA RIOJA) - SPAIN

Tel: +34 941 261401 Fax: +34 941 238696

www.marquesdevargas.com - bodega@marquesdevargas.com



"El Vino solo se DISFRUTA con MODERACIÓN"

