



MARQUÉS  
DE VARGAS

D.O.Ca. RIOJA

PRESENTACIÓN NUEVA AÑADA – MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2016



# MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2016

## Descripción de producto

### Variedades

Tempranillo (90%), Mazuelo (5%) y Garnacha (5%)

### Envejecimiento

22 meses en barricas de roble Francés

**Descripción de la añada 2016** fue oficialmente una añada "Muy buena" según la D.O.Ca. Rioja. En Marqués de Vargas comenzó 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 fueron adaptando los trabajos de los suelos y de la vegetación buscando el equilibrio de las viñas. Después de un invierno y una primavera más bien lluviosa, las condiciones climáticas fueron secas, con temperaturas muy altas y con mucho sol; y a final de julio, las parcelas mas cualitativas y precoces comenzaron a ralentizar su desarrollo vegetativo. La maduración evolucionó correctamente, estando condicionada por un déficit hídrico notable. Se dieron altas temperaturas veraniegas y fuertes amplitudes térmicas durante las semanas precedentes al inicio de la vendimia, la cual se desarrolló de forma selectiva y muy escalonada para cortar la uva en el momento óptimo de madurez.



# MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2016

**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:

Marqués de Vargas Reserva 2016, elaborado con el conjunto de los viñedos de toda la propiedad "Pradolagar", es el reflejo fiel del carácter fino de la Finca. Aúna la elegancia de nuestros Tempranillos, la densidad y generosidad de la Garnacha y la frescura de una variedad minoritaria como el Mazuelo. Un vino placentero, complejo y elegante.



# MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2016

## 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.



# MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2016

¡MUCHAS GRACIAS!



MARQUÉS  
DE VARGAS

D.O.Ca. RIOJA