

MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2018

"Vinos Nobles de Rioja"

Coupage	78% Tempranillo 10% Garnacha 12% Mazuelo
Fecha de de vendimia	Del 24 de septiembre al 20 de octubre de 2018
Crianza	22 meses de crianza en bodega de roble francés
Fecha de embotellado	23 de junio de 2021

Nombre del viñedo	Finca "Pradolagar"
Superficie	50 hectáreas
Edad media viñedo	40 años
Calificación	Reserva
Terroir	Gravas con elementos calcáreos en toda su profundidad. Suelos de molasas estratificadas, Suelos de molasas de coluvión con pocos cantos rodados, formados por materiales finos.

Producción	237.510 botellas (750 ml)
Enólogo	Ana Barrón
Asesor enólogo	Xavier Ausás

ANÁLISIS RESERVA 2017

Alcohol	14,3 %
pH	3,66
AT	5,5 gr/l.



VENDIMIA 2018

La añada 2018 fue una de las campañas más difíciles que se han conocido en La Rioja. La lluvia fue la gran protagonista de la cosecha y la responsable de que hubiera una producción más generosa. Esta fue una campaña con gran influencia atlántica donde se generó un gran crecimiento vegetativo y una mayor presión de enfermedades en el viñedo.

La floración comenzó durante la primera semana del mes de junio, pero la inestabilidad atmosférica continuó con precipitaciones importantes y frecuentes tormentas. A pesar de todo ello, hay que destacar la calidad del cuajado. El viñedo fue tratado en su conjunto en ecológico a pesar de la alta presión de enfermedades fúngicas. Las condiciones cálidas del mes de julio permitieron recuperar una parte del retraso de la primavera. Las reservas de agua de los suelos ayudaron a las viñas a soportar una cierta sequía estival. Pocos días antes del comienzo de la vendimia, las lluvias acaecidas pusieron la nota de suspense a esta cosecha, condicionando la estrategia para su comienzo y realización. El final de campaña trajo un mes de octubre seco y caluroso durante el día y temperaturas frescas por la noche favorables al gusto de las uvas y a su expresión aromática.

En cuanto a la calidad de los vinos elaborados en esta vendimia, recuerdan a aquellas largas cosechas de antes que dan paso a vinos marcados por el equilibrio y la acidez y no tanto por el grado alcohólico.

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 2018, 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.