Club de Vinos
El Corte Inglés

MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2019



93 ATKIN

BODEGA
Marqués de Vargas

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Denominación de Origen Calificada Rioja

VARIEDAD DE UVA
78% Tempranillo, 12% Mazuelo y 10% Garnacha

GRADO ALCOHÓLICO
14,3% vol.

CONSUMO
Hasta 2030

TEMPERATURA DE CONSUMO
17-18°C

PREMIOS
93 puntos Tim Atkin

ELABORACIÓN DEL VINO

VIÑEDO
Situado en la "Hacienda Pradolagar" en el término municipal de Logroño, con una de edad de 40 años. Está formado por 52 hectáreas divididas en 32 parcelas según tipo de suelo, clima y variedad.

VINIFICACIÓN
Vendimia manual, según maduración y variedad de cada parcela. Los racimos entran en cámaras de refrigeración a los pocos minutos de ser recolectados permaneciendo toda la noche a una temperatura de 6-8ºC para ser posteriormente seleccionados en mesa de vendimia. Las elaboraciones en los depósitos se han adaptado teniendo en cuenta cada tipo de suelo, utilizando de levaduras autóctonas de distintas parcelas. Crianza de 22 meses en barricas de roble francés.

NOTA 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. Aúna la elegancia de sus Tempranillos, la densidad y generosidad de la Garnacha y la frescura del Mazuelo.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Un vino placentero, complejo y elegante. Un Reserva que representa la tipicidad de su zona y la singularidad de nuestro terruño

Ana Barrón – Enóloga de Marqués de Vargas

REGIÓN DE ELABORACIÓN
Marqués de Vargas se ubica en el término municipal de Logroño en Rioja Alta, un lugar único por sus paisajes y por la fertilidad de los mismos. Cuenta con suelos arcillo-ferrosos y aluviales y gracias a ello los vinos son de cuerpo medio y ligeros. Influencia del clima mediterráneo lo que da lugar a enormes contrastes y una diversidad enorme.