



BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

La Halconera

SINGULARIDAD ELABORADA A PARTIR DE LA
RECUPERACIÓN DE UNA VARIEDAD MINORITARIA SÓLO
PRESENTE EN RIOJA

2021

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Maturana Tinta.

VITICULTURA. IDENTIDAD

Variedad recuperada tras casi su total desaparición en Rioja. Reinjertado de viñedos de la Bodega para obtener cepas de esta variedad. Seguido a dos años de intenso trabajo se comienzan a tener frutos en la viña reinjertada, los primeros racimos de Maturana. El reinjerto supone también volver a crear toda la arquitectura de la planta (brazos, pulgares, vegetación conducida,...),

Maturana es una variedad compleja, muy exigente en manejo pero muy agradecida y de calidad si se trabaja bien. Sus uvas son pequeñas y de racimo suelto, con un hollejo fino y muy rico en polifenoles. Por ello es bastante sensible a la radiación solar directa (riesgo de pasificación), así como una alta sensibilidad a ataques de hongos de podredumbre (botritis) en maduración. Requiere un ciclo largo, para llegar a una maduración completa. De no respetar sus plazos pueden aparecer notas de pimiento verde (pirazinas) excesivamente marcadas.

CLIMA DOMINANTE

Año post-pandemia Covid, con invierno duro y frío (nevada Filomena), que aseguró una buena reserva de agua. Verano seco y caluroso. Aparecen episodios de tormentas justo antes de vendimia. Maduración larga, la vendimia se hace en fechas más tardías que la media histórica, vendimiándose este viñedo a mediados de octubre, con unos días soleados, temperaturas suaves y un gran contraste térmico entre el día y la noche. Maduración perfecta y completa.



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

VENDIMIA

Los racimos de los primeros años de producción de reinjerto se elaboran en pruebas que no salen a mercado. Solo a partir de esta añada, 2021, se alcanzan los estándares de calidad que buscamos en un vino como este. La vendimia es totalmente manual, en cajas de 15 kg. Se enfría la uva en cámara frigorífica, y luego tras despalillado se lleva a tinas de madera por cintas elevadoras.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo, con algunas vetas calizas, y de abundante pedregosidad.

Suelos que por su composición y textura favorecen el adelantamiento de las fechas de vendimia y la maduración temprana de los racimos.

VINIFICACIÓN

Máximo respeto a la variedad, encubados delicados sin bombeos ni estrujado.

Fermentación con levadura indígena y bajas temperaturas. Suaves remontados para extraer intensidad aromática, color y taninos, pero nunca llegar a sobre-extracción. La Maturana se caracteriza por su alta capa de color, buena acidez y gran estructura polifenólica. Una vez terminada la fermentación alcohólica hizo la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

ENVEJECIMIENTO

18 meses aproximadamente en bodega nueva y seminueva, de roble francés y seis meses mínimo en botella.

Notas de cata

Su color profundo adelanta un ímpetu y estilo propio. En nariz, hasta oxigenarse bien, puede comenzar tímido. Pero una vez abierto despliega una compleja gama de notas maduras de fruta negra, matices cremosos de tostados finos y notas licorosas de maceración y frutas de hueso.

En boca explota su singularidad. Al primer paso de fruta fresca se le superponen en cadena los sabores rotundos de volumen de unos taninos densos, jugosos, maduros. Retrogusto muy característico de esta variedad, tánica, amable y de una gran vivacidad.

Toda una apuesta de futuro con un gran potencial por desarrollar en siguientes vendimias.

97 GUIA PROENSA

93 TIM ATKIN

GRAN ORO

Concurso Real Casino de Madrid

91 GUIA PEÑIN

93 GUIA GOURMETS

Servicio a: 14° C.
Graduación: 14,5% Vol.

Vino apto
para veganos



SUSTAINABLE
WINERIES
for Climate Protection