MARIO VC 2022

DO Ribera de Duero
Quintanilla de Onésimo,



VIÑEDOS

Viñedos propios de Cabernet Sauvignon situado en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo. Suelos principalmente arenosos
Viñedo de la variedad Cabernet Sauvignon más antiguo registrado en la DO Ribera de Duero. Año de plantación: 1969.
Viñedos de la variedad tempranillo: media de edad de 50-60 años, procedentes de las localidades Ribereñas de Anguix, Pedrosa de Duero y Quintanilla de Onésimo, que aportan suelos muy diferentes: arcillas, arenas frescas y calizas respectivamente y por tanto una complejidad única.
VITICULTURA 100% ORGANICA

AÑADA

La añada 2022 ha pasado a la historia por ser la añada más seca y cálida que jamás se recuerda. Y es que el cambio climático en esta añada se presentó en forma de sequía. Por desgracia, no llovió absolutamente nada desde el mes de abril hasta el mes de noviembre a excepción de una gran tormenta que hubo a mitad de verano que no dejó más que 10 litros escasos. Esta gran sequia se tradujo en una vendimia muy temprana y escasa con uva muy pequeña. Sin embargo, la naturaleza siempre nos sorprende, y a pesar de las penurias, el equilibrio fue perfecto, teniendo unos ph realmente sorprendentes.

VINIFICACIÓN

Variedades: 75% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon
Producción por ha 3500Kg/ha
Vendimia manual en cajas de 12kg
Fechas Vendimia: 10 Sept al 3 Oct 2022

ELABORACIÓN

Elaboración tradicional de estilo francés: las variedades tempranillo y cabernet se elaboran por separado con protocolos de vinificación diferentes.
La elaboración se realiza tanto en depósitos INOX de 6500l como en depósitos de hormigón de 8000l en función de la variedad, pero siempre por parcelas.
Maloláctica en barrica de 225l
La CRIANZA se realiza por separado en barricas de toneleras diferentes en función de la variedad, pasando diferentes periodos de tiempo los lotes de tempranillo que los de cabernet.
25% Roble Americano (Missouri) 75% Roble Francés (Allier)
Tiempo medio de crianza media de 15 meses
Fecha embotellado: 12-16 Mayo 2025
Producción 30.000 botellas de 0.75cl y 840 Magnum y 10 5L

NOTA DE CATA

La añada 2022 hace que MARIO VC se exprese en su máximo potencial. Frutas negras silvestres como zarzamoras y casis en equilibrio con tostados sutiles y balsámicos tan característicos de MARIO VC. Los taninos sedosos e interminables acarician el paladar en su paso en boca. Su dulce recuerdo perdura largo tiempo en boca. Siempre ELEGANTE. Siempre MARIO

VEGA CLARA S.L. CTRA N.122 KM.328, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, ESPAÑA
www.vegaclara.com