

LA MARCIANA

2 0 2 1

Terruño y vinificación

Parcelas: Mariano, plantada en 1900 y Ermita, plantada hace 86 años.

Región: municipio de Andosilla, Rioja oriental.

Variedades: Garnacha tinta.

Suelo: Mariano tiene un terruño especial de arcillas casi blancas.

Tratamientos: exclusivamente biodinámicos.

Tipo de poda: en vaso.

Cultivo: secano, sin irrigación.



Información técnica

Fecha de vendimia: 01/10/2021

Grado alcohólico: 14,8% vol.

Acidez total: 5,3 g/L.

pH: 3,4

Producción: 2.006 botellas de 75 cl y 100 magnums.

Salida al mercado: Junio 2026.

Elaboración

La vendimia manual se realizó en cajas de 10 kg. Las uvas se mantuvieron un día entorno a 3°C para posteriormente pasar a la mesa de selección para controlar minuciosamente su calidad. Tras el despalillado, el mosto con los hollejos pasó a pequeños depósitos de fermentación, la cual se realizó de manera espontánea con levaduras autóctonas durante unas tres semanas. Se realizaron bazuqueos diarios del sombrero con el fin de conseguir una mezcla lo más homogénea posible. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino pasó a barricas donde realizó la fermentación maloláctica. Se utilizan exclusivamente barricas nuevas de roble francés de grano muy fino de la tonelería Chassin, bosques de Jupilles y de la tonelería Cavin, bosques de Chatillon. Tostado muy ligero y lento, buscando un aporte suave y elegante de la madera, manteniendo la predominancia de la fruta y del terruño. El vino permaneció en la barrica 14 meses. Es un vino con mínima intervención, sin estabilización ni clarificación, con un filtrado muy ligero antes de su embotellado.

Bodega

Carretera Nacional 232, Km. 354
26500 Calahorra (La Rioja) España

Oficina

C/ Valle Ulzama N°2
31261 Andosilla (Navarra) España
Tf. +34 948 690 523



www.marciana.es

info@marciana.es



Información logística

EAN botella: 8436008510272

Cajas de cartón de 6 botellas de 75 cl

Peso de la caja: 9,5 kg

Dimensiones: 53 x 31,5 x 9,5 cm