

# MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2018

D.O. Ca. Rioja

## VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo  
Graciano

**GRADOS** **14,3°**  
Acidez total 3,4

**pH** **3,52**  
**IP** **56**

## CRIANZA

22 meses en bodega americana

## MARIDAJE

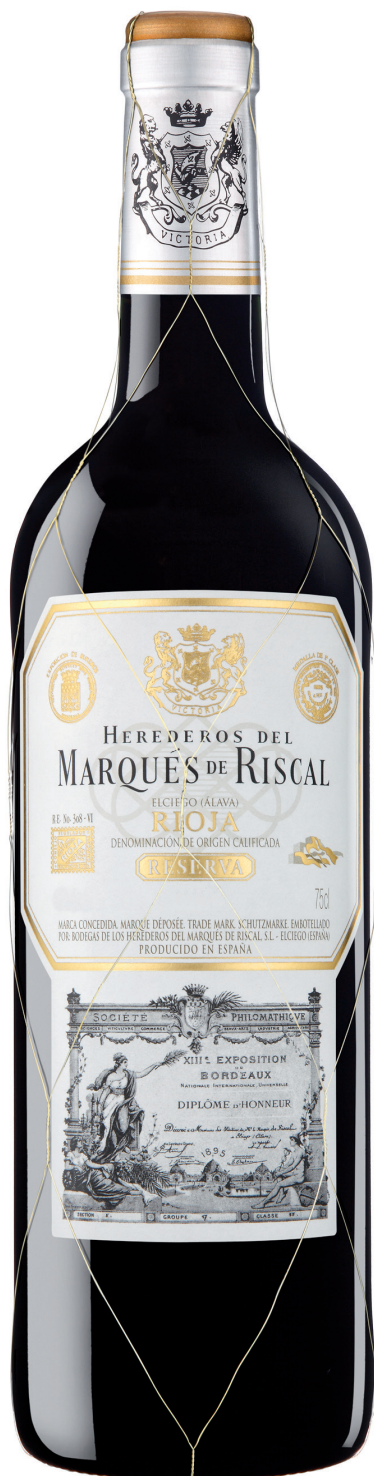
Este vino marida bien con jamón, quesos no muy curados, guisos con salsas no muy especiadas, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

## ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color cereza muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad.



## CARACTERÍSTICAS

Los Reservas de Marqués de Riscal se elaboran, básicamente, a partir de uvas procedentes de viñas de la variedad Tempranillo plantadas antes de los años 70, situadas en los mejores suelos arcillo calcáreos de la Rioja Alavesa. Esta variedad soporta bien la crianza en madera y el envejecimiento en botella gracias a su buen equilibrio ácido y a su fina tanicidad. La variedad Graciano, cuyo porcentaje en la mezcla no sobrepasa el 10%, aporta frescura y viveza de color. La fermentación se realiza a una temperatura controlada con un tiempo de maceración que no sobrepasa los 12 días. Los reservas de Riscal permanecen aproximadamente dos años en bodega de roble americano, configurando un vino que se encuadra dentro de los cánones del clasicismo riojano, fresco, fino, elegante y con un gran potencial de envejecimiento. Antes de salir al mercado tiene un periodo mínimo de afinamiento en botella de un año.

## CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2018

El otoño transcurrió seco y caluroso, situación que cambió en invierno con frecuentes lluvias.

El desborre tuvo lugar a mediados de abril, lo que implicó un pequeño retraso con las fechas medias. Dicho retraso se mantuvo durante todo el ciclo vegetativo.

A finales de mayo se produjeron frecuentes precipitaciones, que no afectaron a la floración, que comenzó en la ribera del Ebro a primeros de junio.

Durante la primera parte del verano fueron frecuentes las tormentas, motivo por el que hubo que extremar las precauciones frente a las enfermedades criptogámicas. El invierno se inició a primeros de agosto.

A mediados de septiembre se registró una considerable precipitación que retrasó el comienzo de la vendimia. Esta tuvo lugar a primeros de octubre, transcurrió con tiempo seco y fresco y se realizó de manera selectiva.

La cosecha resultante se caracterizó por una buena producción y excelente sanidad.

## PREMIOS

- James Suckling 2022 | 92 puntos
- Expovina Wine Trophy 2022 | Diploma de oro
- Guía Peñín 2023 | 93 puntos