



VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Graciano

GRADO

14,5°

Acidez total 3,5

PH

3,56

IP

65

CRIANZA

24 meses en barrica de roble americano.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16 y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Color cereza muy cubierto con un ribete que expresa viveza.

Comienza algo cerrado al igual que los buenos vinos bordeleses. Surgen recuerdos ahumados, especiados (nuez moscada, canela), regaliz negro, frutos maduros rojinegros (arándanos, casis), balsámicos con muy buena intensidad. Madera perfectamente integrada.

La boca tiene tensión, una gran juventud destacando una textura cremosa que llena la boca. Los taninos son vivos y maduros de gran calidad. Es ancho y largo, camoso y estructurado, pero elegante con un final frutal y de gran frescura. Para beber y/o guardar. Poderío y placer.

MARIDAJE

Legumbres, aves de corral, chuletillas de cordero, mollejas, guisos, asados, carnes a la parrilla o a la brasa.

Características

En Marqués de Riscal, existían vinos de bodeguero, dentro de su Reserva Histórica, como el Reserva Medoc y el XR sin llegar a ser nombres comerciales. Al estilo de los capataces bordeleses, el enólogo marcaba alguna de sus barricas con una tiza con la palabra XR al haber encontrado algunas características especiales que no se encontraban en otras. Este XR nunca se comercializó, pero siempre fue un referente para el maestro bodeguero. Esta costumbre duró casi un siglo, entre las cosechas de 1869 y 1964.

Marqués de Riscal XR es un homenaje a todos los maestros bodegueros que, desde Jean Pineau hasta nuestros días, han contribuido a forjar una parte de la mejor historia del vino español en Marqués de Riscal.

Cosecha 2017

El Otoño e Invierno fueron escasos en precipitaciones.

Los meses de Febrero y Marzo presentaron temperaturas especialmente cálidas. La brotación tuvo lugar el 9 de abril.

El 28 de abril se registró una fuerte helada que provocó grandes daños en casi todas las zonas de nuestra comarca.

La vendimia comenzó de forma generalizada el 14 de septiembre y transcurrió con tiempo seco e inmejorables condiciones de maduración.



PREMIOS

Wine Enthusiat → 94 puntos

Mundus Vini 2023 → ORO

ABC 2023 → 95 puntos

Guía Proensa 2023 → 93 puntos

James Suckling → 94 puntos

Guía Peñín → 94 puntos

Tim Atkin → 92 puntos

Concurso de vinos Real Casino de Madrid 2022 → ORO

CONTIENE SULFITOS