

BARÓN DE CHIREL 2018

D.O. Ca.Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

Otras

GRADOS 15°

Acidez total 3,2

pH 3,64

IP 68

CRIANZA

18 meses en bodega de roble francés Allier.

MARIDAJE

Este vino marida bien con jamón y quesos curados, carnes rojas, aves, guisos de caza, tales como perdiz, conejo, venado, jabalí o corzo, incluso condimentados con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

NOTAS DE CATA

A la vista: se presenta limpio y brillante, de un precioso color rojo cereza con matices violáceos. Con una intensidad medio alta. Ribetes con una tonalidad viva sin indicios de evolución.

Aromas: Es un vino tremendamente expresivo, de gran intensidad aromática de frutos negros pequeños maduros (arándanos, grosellas, cassis, ciruelas damascenas, guindas en licor), grafito, notas de terruño minerales, regaliz, sutiles matices de flores azules (violetas), sotobosque (hojarasca, musgo). Recuerdos de otoño cuando caen las hojas. Especies picantes como el clavo y la pimienta negra, cacao y tabaco con una espléndida definición. Ligeros cueros al inicio que se marchan con la oxigenación. La madera está perfectamente integrada.

La boca: La entrada en boca es poderosa, densa con una gran riqueza. Une volumen, estructura, riqueza con una textura sedosa que no finaliza nunca. Taninos vivos, presentes pero maduros que el tiempo irá puliendo. Es larguísimo y persistente, elegante con una formidable acidez que le augura una gran guarda. La fruta está presente, así como las flores azules. Muestra muchos matices que tienen aun que ensamblarse. Los grandes vinos muestran sus hechuras desde su juventud y prometen una vida de décadas.

Al día siguiente: Barón de Chirel 2018 va mejorando con los días en botella abierta. Hemos podido comprobar como al día siguiente de su apertura, aparecen aromas más frescos de fruta roja silvestre: fresa y frambuesa. La entrada en boca es mucho más amable y la sensación táctil es de mayor suavidad. Es un vino que puede permanecer abierto, conservado en buenas condiciones, durante 3 o 4 días, en los que no solo no pierde su esencia, sino que gana en complejidad, en equilibrio, tanto en nariz como en boca y se redondea.

Recomendaciones: No se aconseja el uso de Coravin, porque lo reduce en exceso. Se aconseja oxigenarlo en decantador antes de su consumo, en el caso de que vayamos a consumirlo en el momento.



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION
ALZAR DE PIZCA

CARACTERÍSTICAS

Las uvas proceden de la zona de Elciego y Laguardia, de los pagos de Garcimoracho, Tapias, San Pelayo, Vialva y La Collada.

La altitud de estas viñas oscila entre los 450 m y 550 m. s.n.m.

Suelos de zonas arcillosas-calcáreas y de terrazas cascajosos del río Ebro sobre fondo calizo.

Los rendimientos oscilan entre los 2.500 y 3.500 kg/ha.

La vendimia es rigurosamente manual, en cajas de 15 kg.

Tras la completa selección de las uvas, (desde 1995 se realiza con las mesas de selección uva a uva), se procede al prensado y vinificación.

La fermentación alcohólica se realiza en tinas de Allier a 26°C, de fincas individualizadas referenciando el viñedo por su origen. Las parcelas se vinifican cada una por separado.

Una vez finalizada y realizada la maloláctica, siempre en tinas de Allier de grano fino, el vino se introduce en barricas de roble francés de Allier para proceder a su crianza por un periodo de 18 meses.

A continuación, y tras su crianza en barricas, una vez embotellado, el vino permanecerá por un periodo no inferior a 2 años en botella antes de su salida al mercado.

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 verano 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

Mundus Vini 2023

ORO & Best of Show Rioja Reserva

Wine Enthusiast 2023

97 puntos & Cellar Selection

Decanter 2023

96 puntos - ORO



James Suckling 2023

94 puntos

Guía Peñín 2024

95 puntos

CONTIENE SULFITOS