

Herederos
del Marqués de

Riscal



WINE-MODERATION 00
Art. de Riscal

FRANK GEHRY SELECTION 2019

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

Otras

GRADOS 15°

Acidez total 3,7

pH 3,37

CRIANZA

26 meses en barrica de roble francés Allier.

MARIDAJE

Este vino armoniza 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, casi opaco, sin apenas síntomas de evolución. En nariz es intenso, complejo, con notas de frutos negros maduros, balsámico y con un fondo ligeramente mineral. En boca está muy bien estructurado, con una sensación fresca y una destacable concentración de taninos pulidos que dan, en el paso de boca, una sensación cálida y untuosa, con un final de recorrido largo donde se perciben ciertas notas tostadas procedentes de la crianza en barricas de roble francés. Vino cuyo esqueleto tánico y notable acidez augura más que un buen futuro envejecimiento en botella, muy en la línea de los riscales de principio del siglo XX.



CARACTERÍSTICAS

El vino Gehry Selección es el resultado de una cuidada selección de uvas procedentes de viñas propias de más de 80 años de edad. Después de un cuidadoso laboreo de las viñas durante el verano, se supervisó la maduración de la uva conforme a las normas que se aplican en Marqués de Riscal, seleccionando la cosecha grano a grano en nuestras mesas de selección manual con el fin de conseguir este magnífico y exclusivo vino Selección Frank Gehry Reserva Cosecha 2019

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2019

El otoño resultó cálido y prácticamente no hubo heladas.

Las hojas tardaron en caer, lo que favoreció la acumulación de reservas en las plantas.

El desborre tuvo lugar el 10 de abril.

El 6 de mayo hubo una helada de escasa intensidad que apenas afectó al viñedo propio. Los daños fueron más relevantes en algunas zonas de la jurisdicción de Leza.

La floración se inició el 2 de junio en la zona de la ribera del Ebro. El cuajado fue irregular y como consecuencia los racimos no presentaban apiñamiento, con espacio suficiente entre las bayas, característica muy deseable, ya que dificulta la aparición de botrytis durante la maduración. El envero se inició el 30 de julio.

Durante la primera quincena de septiembre se registraron 34 litros, lo que retrasó el inicio de la vendimia, que comenzó el día 17 de septiembre, y transcurrió con tiempo seco y fresco. El pequeño tamaño tanto de los granos de uva como de los racimos favoreció la maduración.

La cosecha resultante se caracterizó por un bajo dato de pH y una alta acidez, lo que favorecerá la crianza y posterior conservación de los vinos en botella.

CONTIENE SULFITOS

