

Herederos  
del Marqués de

# Riscal

## MARQUÉS DE RISCAL 150 ANIVERSARIO 2017

D.O. Ca. Rioja

### VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo  
Otras

**GRADOS** 15°

Acidez total 3,4

**pH** 3,51

**IP** 68

### CRIANZA

32 meses en bodega de roble francés.

### MARIDAJE

Este vino marida bien con jamón, quesos curados, carnes rojas, todo tipo de asados y guisos de caza.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

### ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2017 es un vino de color cereza muy oscuro. Cuenta con aroma torrefacto, balsámico, complejo, con notas especiadas de pimienta negra y canela. En boca es graso, bien estructurado, con una gran concentración tánica, redondo y con un final largo y sedoso.



WINE MODERATION  
© 2017 RISCAL

## CARACTERÍSTICAS

Este vino se elabora en nuestra renovada bodega de 1883. Para su elaboración se utilizan tinajas de madera y la última generación de mesas de selección, donde los racimos y uvas son enfiados previamente.

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2017 se ha hecho para cumplir con los estándares de calidad de un Gran Reserva. Tiene un estilo muy característico de Rioja Alavesa. Es vigoroso y vibrante, siempre más poderoso que el resto de los vinos clásicos de Rioja, sin concesiones a la moda y las tendencias, manteniendo así su elegancia. Para ello, Riscal emplea uvas de viñas viejas de más de 80 años, procedentes tanto de producciones propias, como de cosechas adquiridas a viticultores de la zona de Rioja Alavesa, con los cuales nos une una larga relación en algunos casos incluso de varias generaciones. Tras el paso de la uva por las mesas de selección manual, al objeto de eliminar toda la uva que no esté totalmente sana y madura, tendrá lugar la fermentación alcohólica, que se realizará a una temperatura controlada que no sobrepasará los 26°, durando el encubado 14 días. Una vez definida la mezcla para este especial tipo de vino, se inició la crianza en barricas de roble francés que duró 32 meses, pasando posteriormente a la botella durante 3 años más, completando de esta manera el proceso de maduración y afinamiento de sus taninos, de manera a conseguir un vino redondo a la vez que potente y fácil de beber por el consumidor.

## CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2017

Otoño e invierno escasos en precipitaciones. Meses de Febrero y Marzo presentan temperaturas especialmente cálidas.

La brotación tiene lugar el día 9 de Abril.

El 28 de Abril se registra una fuerte helada que provoca daños por hielo muy considerables.

La vendimia comienza de forma generalizada el 14 de Septiembre y transcurre con tiempo seco.

La cosecha 2017 registra un rendimiento muy bajo debido a la helada comentada anteriormente.

La calidad de esta añada en Elciego se puede considerar excelente con elevados índices de color y acompañados de una equilibrada acidez.

## PREMIOS

### MUNDUS VINI 2024

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2017 - Oro

### GUIA ABC 2024

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2017 - 97 puntos

### GUÍA PEÑIN 2024

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2017 - 97 puntos

### WINE ENTHUSIAST 2023

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2017 - 95 puntos

### CONCURSO INTERNACIONAL VIRTUS 2023

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2017 - Gran Oro

### GUÍA PROENSA 2023

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2017 - 95 puntos

### TIMATKIN 2022

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2017 - 93 puntos

CONTIENE SULFITOS