

MARQUÉS DE ARIENZO CRIANZA 2007

D.O. Ca. RIOJA



INTRODUCCIÓN

El vino tinto Marqués de Arienzo Crianza, de Bodegas Herederos del Marqués de Riscal, S.A., está elaborado a partir de la selección de las mejores uvas de las variedades tempranillo, mazuelo y graciano, procedentes de los viñedos situados en Laguardia y Elciego.

Recepcionadas las uvas en bodega cuando estas alcanzan su punto óptimo de madurez, comenzarán los procesos naturales de fermentación alcohólica y fermentación maloláctica, en depósitos de acero inoxidable, donde se efectuarán estas bajo estrechas condiciones de control de temperatura.

Efectuados los procesos de fermentación, se introducirá el vino en barricas de roble americano, para su envejecimiento durante un periodo de 18 meses, tras el cual, pasará a botella, para seguir su envejecimiento.

Variedad de Uva:

Tempranillo
Graciano
Mazuelo

Grado: 13,7

Acidez Total: 3,2

pH: 3,66

I.P.: 50

Crianza en barrica: 18 meses

Maridaje: La estructura y el cuerpo de este vino lo hacen perfecto para combinar con una amplia variedad de platos, desde pasta y legumbres, hasta aves y asados, así como pollo al curry y cerdo.

Temperatura de servicio: 16° y 18°

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

El otoño transcurrió caluroso exceptuando diciembre que resultó especialmente frío. Las lluvias invernales fueron escasas hasta febrero, mes excepcionalmente cálido y muy abundante en precipitaciones que se prolongaron hasta el inicio de la primavera pasando así de una situación de déficit hídrico a superar holgadamente la pluviometría media.

La brotación de la viña tuvo lugar en torno al día 4 de abril. El ambiente frío de principios de mayo frenó su desarrollo. No obstante el viñedo evolucionó de manera rápida registrándose el inicio de envero el día 16 de julio.

El verano fue seco con temperaturas frescas por debajo de la media. La vendimia comenzó el 24 de septiembre.

La cosecha resultante presentó una muy buena sanidad, grados elevados y color intenso en su primera mitad. Las lluvias registradas durante la segunda mitad no afectaron significativamente a los parámetros de calidad. El ciclo vegetativo fue de 213 días.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino fresco, frutal con agradable entrada en boca, recordando frutos rojos entremezclados con aromas de la madera, a coco y vainilla. Amplio en boca, persistente, y con carácter, deja clara la calidad de los frutos elaborados.