

Herederos
del Marqués de

Riscal



#experienciariscal

FINCA TORREA 2012

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	90%
Graciano	10%

GRADOS 14,3

Acidez total	3,3
--------------	-----

pH 3,68

IP 60

CRIANZA

18 meses barrica francesa.

MARIDAJE

Este vino armoniza bien con todo tipo de carnes: asadas, guisadas con setas, especiadas... Acompaña perfectamente al pollo de corral y a la poularda guisada. También marida con pescados potentes con salsas intensas en sabor y aroma como el besugo a la donostiarra o el bacalao a la riojana. Ideal para tomar también con atún rojo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Color rojo cereza muy intenso, de gran vivacidad. Alta intensidad olfativa con notas de fruta roja y negra, fresca bien madura, compensada con notas balsámicas de crianza en barricas de roble francés. Explosiva frutalidad en boca.



CARACTERÍSTICAS

Este vino ha sido elaborado con uvas de las variedades Tempranillo y Graciano, procedentes del viñedo viejo que rodea la Finca de Torrea, lugar donde se sitúan actualmente las instalaciones de las bodegas de Marqués de Riscal. El terreno es el clásico suelo arcillo-calcáreo de Rioja Alavesa que ha proporcionado históricamente los mejores resultados cualitativos. La vendimia realizada a mano y en cajas de pequeña capacidad, pasa a través de las mesas de selección, antes de proceder a su despalillado y estrujado.

A continuación realiza la fermentación en tinas de madera Allier de pequeña capacidad, a una temperatura que no supera los 25°C con la intención de preservar al máximo los caracteres afrutados. La extracción se realiza con suaves remontados y una corta maceración, con el objetivo de mantener la finura, elegancia y frescor necesarios para tener un paso de boca agradable y persistente. Después de realizar la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés Allier durante 18 meses, y tras un corto periodo de afinamiento en botella el vino sale al mercado.

Es un estilo diferente a los vinos que venía elaborando tradicionalmente Marqués de Riscal. Con un perfil más moderno, un mayor carácter afrutado y menos balsámico, con una crianza más corta y en roble francés, y un periodo más corto de envejecimiento en botella.

PREMIOS

JAMES SUCKLING.COM y Finca Torrea 2012 · 93 puntos
Embotellado Julio 2014

