

Herederos
del Marqués de

Riscal



WINE-MODERATION (R)
Art. 02. 01. 00

FINCA TORREA 2016 D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	90%
Graciano	10%

GRADOS 14,6°

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

pH 3,60

IP	64
----	----

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 cultivado en la Finca de Torrea, lugar donde se sitúan actualmente las instalaciones de las bodegas de Marqués de Riscal. Finca Torrea es un vino de corte vanguardista, no sólo por contar con un carácter menos clásico que el que caracteriza nuestra casa, sino también por la imagen de su etiqueta que muestra los planos parcelarios de la Finca de Torrea, inspirándose en la línea de diseño marcada por el arquitecto Frank O. Gehry con el Hotel Marqués de Riscal.

El terreno es el clásico suelo arcillo-calcáreo de Rioja Alavesa que ha proporcionado históricamente los mejores resultados cualitativos. La vendimia se realiza a mano y en cajas de pequeña capacidad. Una vez llegan a bodega, se procede al despallado, para su posterior paso por las mesas de selección y luego se produce el 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.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2016

Otoño escaso en precipitaciones. Invierno de temperaturas muy suaves y con abundantes precipitaciones que mitigan la escasez de ellas en la estación anterior. El desborre tiene lugar el 14 de abril. El 28 de mayo se da una granizada que afecta a una pequeña zona de la jurisdicción de Laguardia cuya evolución posterior fue favorable.

El verano resulta especialmente seco y caluroso frenando el adelanto que llevaba el ciclo vegetativo. El inicio de enero tiene lugar el 1 de agosto. Son de destacar las altas temperaturas nocturnas de agosto y principios de septiembre que provocan un bloqueo en el viñedo con la consiguiente ralentización en la maduración, situación que es atenuada a mediados de septiembre con lluvias que alcanzan los 15 l/m².

La cosecha se inicia el 23 de septiembre de manera selectiva. Al principio se dan altas temperaturas pero a partir del 7 de octubre bajan las temperaturas diurnas y especialmente las nocturnas favoreciendo la síntesis de sustancias responsables del color, componente fundamental para la obtención de grandes vinos. Estas condiciones también reactivan la maduración en muchas parcelas en las que había quedado bloqueada. Apenas se dan precipitaciones ni rocíos durante la vendimia.

La cosecha resultante se caracteriza por una gran sanidad, una alta presencia de sustancias responsables del color y un grado alcohólico óptimo. Ciclo vegetativo de 214 días.

PREMIOS

TIM ATKIN 2018

Finca Torrea 2015 | 93 puntos

GUÍA DE VINOS ABC 2018

Finca Torrea 2015 | 92 puntos

ANUARIO DE VINOS EL PAÍS 2018

Finca Torrea 2012 | 95 puntos

TIM ATKIN 2017

Finca Torrea 2012 | 89 puntos

GUÍA PROENSA 2018

Finca Torrea 2012 | 93 puntos

DECANTER ASIA WINE AWARDS

Finca Torrea 2012 | 88 puntos · Medalla de Bronce

GUÍA PEÑÍN

Finca Torrea 2012 | 93 puntos

JAMESSUCKLING.COM

Finca Torrea 2012 | 93 puntos

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

Finca Torrea 2012 | 94 puntos

GUÍA PROENSA 2017

Finca Torrea 2011 | 95 puntos