

Herederos  
del Marqués de

# Riscal



WINE-MODERATION (R)  
Art. 29, 30, 31, 32

## MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2017

D.O. Ca. Rioja

### VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	96%
Graciano	4%

### GRADOS 14,2°

Acidez total	3,5
--------------	-----

### pH 3,58

IP	55
----	----

### CRIANZA

24 meses en crianza barrica americana

### MARIDAJE

Este vino marida 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, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad.



## CARACTERÍSTICAS

Los Reservas de Marqués de Riscal se elaboran, básicamente, a partir de uvas procedentes de viñas de la variedad Tempranillo plantadas antes de los años 70, situadas en los mejores suelos arcillo calcáreos de la Rioja Alavesa. Esta variedad soporta bien la crianza en madera y el envejecimiento en botella gracias a su buen equilibrio ácido y a su fina tanicidad. La variedad Graciano, cuyo porcentaje en la mezcla no sobrepasa el 10%, aportan frescura y viveza de color. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 26°C con un tiempo de maceración que no sobrepasa los 12 días. Los reservas de Riscal permanecen aproximadamente dos años en barrica de roble americano, configurando un vino que se encuadra dentro de los cánones del clasicismo riojano, fresco, fino, elegante y con un gran potencial de envejecimiento. Antes de salir al mercado tiene un periodo mínimo de afinamiento en botella de un año.

## 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 registro 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

### TIM ATKIN 2018

Marqués de Riscal Reserva 2014 | 93 puntos

### GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

Marqués de Riscal Reserva 2013 | 94 puntos

### ANUARIO DE VINOS EL PAÍS 2018

Marqués de Riscal Reserva 2013 | 88 puntos

### MUNDUS VINI

Marqués de Riscal Reserva 2013 | Medalla de Oro

### GUÍA DE VINOS ABC 2018

Marqués de Riscal Reserva 2012 | 93 puntos

### CINVE

Marqués de Riscal Reserva 2012 | Medalla de Plata  
2011: Gold Medal | 2010: Medalla de Oro

### TIM ATKIN 2017

Marqués de Riscal Reserva 2012 | 93 puntos

### JAMES SUCKLING.COM

Marqués de Riscal Reserva 2012 | 93 puntos

2011: 92 puntos | 2010: 92 puntos

### DECANTER WORLD WINE AWARDS

Marqués de Riscal Reserva 2011 | Medalla de Plata

### DECANTER ASIA WINE AWARDS

Marqués de Riscal Reserva 2011 | Medalla de Bronce

### SAKURA 2017

Marqués de Riscal Reserva 2011 | Medalla de Oro

### GUÍA DE VINOS GOURMETS 2019

Marqués de Riscal Reserva 2011 | 98 puntos

### ROBERT PARKER

Marqués de Riscal Reserva 2010 | 89 puntos