

BARÓN DE CHIREL

2016

D.O. Ca.Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	65%
Otras	35%

GRADOS 14,6°

Acidez total	3,1
--------------	-----

pH 3,52

IP	70
----	----

CRIANZA

22 meses en bodega de roble francés Allier.

MARIDAJE

Este vino marida bien con jamón y quesos curados, carnes rojas, aves, guisos de caza, tales como perdiz, conejo, venado, jabalí o corzo, incluso condimentados con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

NOTAS DE CATA

A la vista: se presenta limpio y brillante, de un precioso color rojo cereza con matices violáceos. Con una intensidad medio alta. Ribetes con una tonalidad viva sin indicios de evolución.

Aromas: Es un vino tremendamente expresivo, de gran intensidad aromática de frutos negros pequeños maduros (arándanos, grosellas, cassis, ciruelas damascenas, guindas en licor), grafito, notas de terruño minerales, regaliz, sutiles matices de flores azules (violetas), sotobosque (hojarasca, musgo). Recuerdos de otoño cuando caen las hojas. Especies picantes como el clavo y la pimienta negra, cacao y tabaco con una espléndida definición. Ligeros cueros al inicio que se marchan con la oxigenación. La madera está perfectamente integrada.

La boca: La entrada en boca es poderosa, densa con una gran riqueza. Une volumen, estructura, riqueza con una textura sedosa que no finaliza nunca. Taninos vivos, presentes pero maduros que el tiempo irá puliendo. Es larguísimo y persistente, elegante con una formidable acidez que le augura una gran guarda. La fruta está presente, así como las flores azules. Muestra muchos matices que tienen aun que ensamblarse. Los grandes vinos muestran sus hechuras desde su juventud y prometen una vida de décadas.

Al día siguiente: Barón de Chirel 2016 va mejorando con los días en botella abierta. Hemos podido comprobar como al día siguiente de su apertura, aparecen aromas más frescos de fruta roja silvestre: fresa y frambuesa. La entrada en boca es mucho más amable y la sensación táctil es de mayor suavidad. Es un vino que puede permanecer abierto, conservado en buenas condiciones, durante 3 o 4 días, en los que no solo no pierde su esencia, sino que gana en complejidad, en equilibrio, tanto en nariz como en boca y se redondea.

Recomendaciones: No se aconseja el uso de Coravín, porque lo reduce en exceso. Se aconseja oxigenarlo en decantador antes de su consumo, en el caso de que vayamos a consumirlo en el momento.




HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION
ALTA CALIDAD

CARACTERÍSTICAS

Las uvas proceden de la zona de Elciego y Laguardia, de los pagos de Garcimoracho, Tapias, San Pelayo, Vialva y La Collada.

La altitud de estas viñas oscila entre los 450 m y 550 m. s.n.m.

Suelos de zonas arcillosas-calcáreas y de terrazas cascajosos del río Ebro sobre fondo calizo.

Los rendimientos oscilan entre los 2.500 y 3.500 kg/ha.

La vendimia es rigurosamente manual, en cajas de 15 kg.

Tras la completa selección de las uvas, (desde 1995 se realiza con las mesas de selección uva a uva), se procede al prensado y vinificación.

La fermentación alcohólica se realiza en tinas de Allier a 26°C, de fincas individualizadas referenciando el viñedo por su origen. Las parcelas se vinifican cada una por separado.

Una vez finalizada y realizada la maloláctica, siempre en tinas de Allier de grano fino, el vino se introduce en barricas de roble francés de Allier para proceder a su crianza por un periodo que oscila entre los 18 y 22 meses.

-A continuación, y tras su crianza en barricas, una vez embotellado, el vino permanecerá por un periodo no inferior a 2 años en botella antes de su salida al mercado.

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.