

Herederos  
del Marqués de

# Riscal



WINE-MODERATION (R)  
Art. 17, 2º

## MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2016

D.O. Ca. Rioja

### VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	96%
Graciano	4%

### GRADOS 14,3°

Acidez total	3,6
--------------	-----

### pH 3,55

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 fresca 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 2016

Otño 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 envero 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/m<sup>2</sup>.

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

### WINE ENTHUSIAST

Marqués de Riscal Reserva 2016 | 91 Puntos

### TIM ATKIN RIOJA 2020 SPECIAL REPORT

Marqués de Riscal Reserva 2016 | 92 Puntos

### GUIA ABC 2021

Marqués de Riscal Reserva 2016 | 93 Puntos

### GUIA PEÑIN 2021

Marqués de Riscal Reserva 2016 | 93 Puntos

### MUNDUS VINI 2020

Marqués de Riscal Reserva 2016 | Medalla de Oro

KOREAN WINE CHALLENGE 2020 Marqués de Riscal Reserva 2016 | Medalla de Plata

### EXPO VINOS COLOMBIA 2019

Marqués de Riscal Reserva 2016 | Medalla de Plata

### GUIA DE VINOS GOURMETS 2019

Marqués de Riscal Reserva 2016 | 94 Puntos