

# FINCA TORREA

## 2017

### D.O. Ca. Rioja

#### VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	90%
Graciano	10%

#### GRADOS 14,7°

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

#### pH 3,66

#### IP 63

#### CRIANZA

Crianza 18 meses de barrica roble francés

#### 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 procedentes de las variedades Tempranillo y Graciano, propiedad de Marqués de Riscal y situadas en su totalidad en el termino municipal de Elciego.

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 despalillado, 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.

## 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 en prácticamente todas las jurisdicciones. La vendimia comienza de forma generalizada el 14 de Septiembre y transcurre con tiempo seco.