

Herederos  
del Marqués de

# Riscal



WINE-MODERATION (R)  
Art. 23, 24, 25, 26

## MARQUÉS DE RISCAL VIÑAS VIEJAS 2019

Vino de la Tierra  
de Castilla y León

### VARIEDAD DE LA UVA

Garnacha	80%
Tinta de Toro	20%

### GRADOS 14°

Acidez total	4,5 g/l
--------------	---------

### pH 3,80

Azúcares	< 2 g/l
----------	---------

### CRIANZA

Tiene una crianza de cuatro meses sobre lías finas de la variedad Sauvignon Blanc (80% en acero inoxidable / 20% en barricas de roble francés de 600 litros de capacidad).

### MARIDAJE

Este vino marida bien con pescados, mariscos, pastas y arroces.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 14° y 16°C

### ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino color rosa pálido, brillante y vivaz. En nariz presenta intensos aromas a fresa y frambuesa, con algunas notas florales.

En boca es fresco, glicérico y equilibrado, con un final pleno de sensaciones ácidas agradables.



## CARACTERÍSTICAS

Este vino rosado de sangrado natural procede de nuestras mejores viñas viejas en pie franco de las terrazas cascajosos más altas del río Duero. Las variedades de garnacha y tempranillo combinan a la perfección para dar al vino una boca fresca y redonda, donde los aromas frutales son potenciados por unos meses de permanencia en contacto con lías finas de la variedad Sauvignon Blanc que aportan al vino frescura y complejidad.

## COSECHA 2019

La cosecha 2019 se caracterizó por unas moderadas precipitaciones desde octubre a abril de 220 litros/m<sup>2</sup> y unas lluvias prácticamente inexistentes desde mediados de mayo hasta finales de agosto. En los días previos a la vendimia y durante la misma se recogieron 44 litros/m<sup>2</sup>, registrándose un total de 290 litros/m<sup>2</sup> durante todo el año.

La fuerte sequía en el periodo floración-envero y, en menor medida, las bajas temperatura durante el cuajado han sido las responsables de la disminución del tamaño de las bayas y del rendimiento.

La temperatura media del ciclo vegetativo es comparable a la de los últimos años, siendo el mes de julio ligeramente más cálido de lo normal, adelantando en unos días la fecha de vendimia. Durante la maduración, en agosto se registran temperaturas normales y septiembre fue ligeramente más fresco de lo habitual debido a unas temperaturas máximas más bajas, lo que se tradujo en una maduración lenta que benefició a la intensidad aromática de los mostos.

Las lluvias en la fase de maduración y vendimia se vieron compensadas por unas temperaturas nocturnas frescas eliminando la posibilidad de aparición de enfermedades y consiguiendo un perfecto estado sanitario de la uva.

Los vinos blancos son frescos, con pH más bajo de lo habitual y buena intensidad aromática.

## PREMIOS

### GUÍA DE VINOS GOURMETS 2019

Marqués de Riscal Viñas Viejas 2017 | 91 puntos

### VIVIR EL VINO 2019

Marqués de Riscal Viñas Viejas 2017 | 91 puntos