

ARIENZO DE MARQUÉS DE RISCAL 2018

D.O. C.a. Rioja
Rioja Alavesa

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Graciano

GRADOS	13,9°
Acidez total	3,6

pH	3,41
IP	45

CRIANZA

18 meses en barricas de roble americano.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes blancas y rojas a la brasa, pescado azul como el emperador y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino fresco, frutal con agradable entrada en boca, recordando frutos rojos entremezclados con aromas de la madera, a coco y vainilla. Amplio en boca, persistente, y con carácter, deja clara la calidad de los frutos elaborados.



CARACTERÍSTICAS

Arienzo 2018 es el primer **Vino de Zona** de Marqués de Riscal ya que está elaborado al 100% con uvas seleccionadas de las variedades Tempranillo y Graciano procedentes de viñedos ubicados en Rioja Alavesa.

Una vez la uva alcanza su punto óptimo de madurez es recepcionada en bodega comenzando los procesos naturales de fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable, bajo estrechas condiciones de temperatura.

Una vez finalizados estos procesos, el vino será almacenado en barricas de roble americano para llevar a cabo el proceso de crianza durante un periodo de 18 meses, tras el cual el vino será embotellado.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2018

El otoño transcurrió seco y caluroso, situación que cambió en invierno con frecuentes lluvias.

El desborde tuvo lugar a mediados de abril, lo que implicó un pequeño retraso con las fechas medias. Dicho retraso se mantuvo durante todo el ciclo vegetativo.

A finales de mayo se produjeron frecuentes precipitaciones, que no afectaron a la floración, que comenzó en la ribera del Ebro a primeros de junio.

Durante la primera parte del verano fueron frecuentes las tormentas, motivo por el que hubo que extremar las precauciones frente a las enfermedades criptogámicas. El invierno se inició a primeros de agosto.

A mediados de septiembre se registró una considerable precipitación que retrasó el comienzo de la vendimia. Esta tuvo lugar a primeros de octubre, transcurrió con tiempo seco y fresco y se realizó de manera selectiva.

La cosecha resultante se caracterizó por una buena producción y excelente sanidad.

PREMIOS

GUIA PEÑIN 2023

Arienzo 2018 – 90 puntos