

MARQUÉS DE RISCAL VIÑAS VIEJAS 2021

Vino de la Tierra
de Castilla y León

VARIEDAD DE LA UVA

Tinta de Toro (Tempranillo)

GRADO 13,5°
Acidez total 6,2 g/l

pH 3,20
Azúcares < 2 g/l

CRIANZA

Tiene una crianza sobre lías finas de la variedad Sauvignon Blanc en depósitos de acero inoxidable.

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 cascajos más altas del río Duero. La variedad Tinta de Toro o Tempranillo y sus meses de permanencia en contacto con lías finas de la variedad Sauvignon Blanc combinan a la perfección para dar al vino frescura, equilibrio y complejidad.

COSECHA 2021

Durante el periodo de reposo se recoge suficiente precipitación (195 L/m²) para iniciar el ciclo vegetativo con una óptima disponibilidad hídrica, destacando una intensa nevada en la segunda semana de enero. En estos meses se registran menor número de días de helada frente a un año medio, lo que redundará, junto a las temperaturas suaves de finales de invierno, en un ligero adelanto en la fecha de brotación.

Las precipitaciones entre los meses de abril y septiembre (190 L/m²) fueron superiores a las habituales, siendo reseñables algunos episodios de lluvia intensa en junio (acompañados de días frescos y ventosos) que afectaron a la floración y al cuajado, repercutiendo en una disminución del rendimiento.

Los días 17 y 18 de abril se producen heladas con riesgo para algunos de los viñedos fenológicamente más adelantados y el 10 de mayo tiene lugar una ligera granizada sobre algunas parcelas, cuya recuperación fue positiva.

La maduración de la uva tiene lugar en condiciones favorables, con tiempo seco y buena oscilación térmica entre el día y la noche. La temperatura durante el periodo vegetativo hace que la vendimia se inicie en fechas habituales para la zona (tres de septiembre), finalizando el dos de octubre y presentando niveles óptimos en cuanto a madurez de la uva. Durante la recolección existen algunos días de lluvia que obligan a interrumpir la vendimia pero que no alteran la calidad final de la cosecha.

PREMIOS

- Guía Peñín 2023 | 90 puntos