



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE-MODERATION
2019

MARQUÉS DE RISCAL ROSADO 2021

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	75%
Viura	15%
Garnacha blanca	5%
Malvasía	5%

GRADOS	13°
Acidez total	4,8

pH	3,01
-----------	-------------

MARIDAJE

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

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 10°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

Marqués de Riscal inicia la elaboración de vinos rosados en los años 60, coincidiendo con el centenario de la bodega, a partir de uvas de viñas jóvenes, de menos de 15 años, de la variedad Tempranillo y Garnacha. Este rosado se elabora por el procedimiento de prensado dentro de un concepto de clasicismo y refinamiento, logrando una delicadeza, frescura y suavidad poco habituales en este tipo de vinos. Realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 14°C y 16°C para conseguir una gran frutuosidad.

COSECHA 2021

Otoño lluvioso, especialmente diciembre. Las temperaturas, fueron suaves no registrándose heladas.

Febrero resultó inusualmente cálido superando la temperatura media en 3°C al dato medio del mes.

La viña desborró el 1 de abril. Durante dicho mes se registraron dos heladas moderadas que afectaron principalmente a las viñas de La Collada, Las Medicas y Carraelciego.

La floración se inició el 29 de mayo. Durante el mes de junio se sucedieron las precipitaciones llegando el acumulado a superar en 2,5 veces el dato medio del mes. Dicha situación obligó a extremar las precauciones frente a enfermedades como el mildiu.

El 4 de junio se registró una granizada acompañada de 57 litros de agua que afectó parcialmente a la finca de Castejones.

Durante el verano apenas hubo precipitaciones. Se preveía un inicio de vendimia muy temprano, pero la caída de 30 l/m² el 1 de septiembre retrasó el comienzo hasta el 16 de dicho mes.

La recogida transcurrió con temperaturas ligeramente más cálidas de lo normal y escasez de precipitaciones.

La cosecha resultante presentó buenos parámetros de sanidad y alcohol probable, siendo destacable, la alta concentración de sustancias responsables del color.

ALÉRGENOS
CONTIENE SULFITOS