

MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA 2016

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	72%
Otras	28%

GRADOS 15°

Acidez total	3,4
--------------	-----

pH 3,32

IP 74

CRIANZA

Crianza 26 meses de barrica roble francés

MARIDAJE

Este vino marida bien con jamón, quesos curados, carnes rojas, todo tipo de asados y guisos de caza.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Intenso color rojo picota, con irisaciones violáceas. En nariz expresa una intensidad aromática compleja, balsámica, en perfecto equilibrio entre los aromas frutales y los torrefactos del ligero tostado que recuerda a finas maderas. En boca es untuoso, en armonía con la fruta, con buena concentración tánica, redondo y con un final persistente.



CARACTERÍSTICAS

En la elaboración del Gran Reserva, Riscal emplea uvas de viñas viejas de más de 80 años, a partir de producciones propias o adquiridas a viticultores locales hijos.

Una vez seleccionado el vino para elaborar el Gran Reserva tras la unificación de la cosecha, éste pasa a barrica de roble francés, donde permanecerá entre dos años y medio y tres años, más otros tres años en botella antes de su comercialización.

COSECHA 2016

Otoño escaso en precipitaciones. Invierno de temperaturas muy suaves y con abundantes precipitaciones que mitigan la escasez de ellas en la estación anterior. El desborre tiene lugar el 14 de abril.

El 28 de mayo se da una granizada que afecta a una pequeña zona de la jurisdicción de Laguardia cuya evolución posterior fue favorable.

El verano resulta especialmente seco y caluroso frenando el adelanto que llevaba el ciclo vegetativo. El inicio de enero tiene lugar el 1 de agosto. Son de destacar las altas temperaturas nocturnas de agosto y principios de septiembre que provocan un bloqueo en el viñedo con la consiguiente ralentización en la maduración, situación que es atenuada a mediados de septiembre con lluvias que alcanzan los 15 l/m².

La cosecha se inicia el 23 de septiembre de manera selectiva. Al principio se dan altas temperaturas pero a partir del 7 de octubre bajan las temperaturas diurnas y especialmente las nocturnas favoreciendo la síntesis de sustancias responsables del color, componente fundamental para la obtención de grandes vinos. Estas condiciones también reactivan la maduración en muchas parcelas en las que había quedado bloqueada. Apenas se dan precipitaciones ni rocíos durante la vendimia.

La cosecha resultante se caracteriza por una gran sanidad, una alta presencia de sustancias responsables del color y un grado alcohólico óptimo. Ciclo vegetativo de 214 días.