



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE-MODERATION
2019-2022

MARQUÉS DE RISCAL ROSADO 2022

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Viura

GRADOS	13,5°
Acidez total	3.4

pH	4.0
-----------	------------

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 Viura. 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 para conseguir una gran frutuosidad.

COSECHA 2022

El otoño fue muy lluvioso, llegando a recogerse 100 l más que el dato medio para dicha estación. Como consecuencia, el 21 de noviembre el Ebro se desbordó inundando parte de las viñas de la ribera.

Durante enero se sucedieron las heladas (hasta 18 días) por lo que el mes presentó una temperatura mínima media especialmente fría (0,1°C).

El 1 de abril entró una masa de aire frío que dejó heladas los días 4, 5 y 6 con mínimas de hasta -4,5°C, que produjeron ligeros daños en fincas concretas, ya que el viñedo todavía no había brotado.

La viña desbarró el 17 de abril, lo que supuso un retraso de 7 días respecto a la media.

De mayo a septiembre la temperatura media mensual superó en todos los meses al dato medio en unos 2°C. Consecuentemente, esta fue la 2ª campaña más cálida de las últimas 31.

Dichas temperaturas, unidas a una fuerte sequía, tuvieron como consecuencia una nula incidencia de enfermedades, pero dificultó la maduración fenólica. No obstante, a partir de mediados de septiembre, la bajada de las temperaturas mínimas activó el final de este proceso.

El inicio de la vendimia tuvo lugar el 12 de septiembre de manera selectiva. La cosecha resultante presentó unos parámetros excepcionales tanto en sanidad como en sustancias responsables del color, aromas y alcohol probable.

CONTIENE SULFITOS