

TAPIAS DE MARQUÉS DE RISCAL

2020

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

GRADOS 15°

Acidez total 3,3

pH 3,48

IP 86

CRIANZA

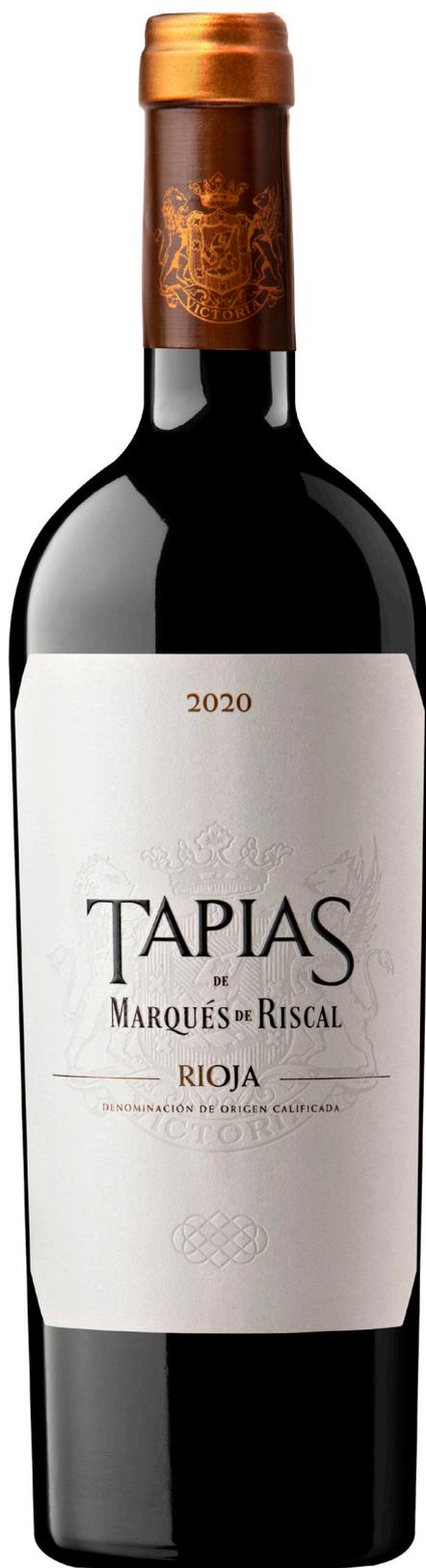
20 meses barrica francesa

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Las Tapias es un vino reseñable que proviene de la combinación de características que se encuentran raramente: finura, elegancia y complejidad. Tiene tensión y una buena estructura, es largo y fresco. Mezcla de delicadeza y potencia con notas bien definidas de grosellas y cerezas sobre un fondo levemente mentolado, especiado y ahumado. Un vino con equilibrio, armonía y una textura cremosa que deja un intenso recuerdo frutal. Su concentración tánica es excelente con unos taninos que son puro terciopelo que no dan sensación alguna de astringencia. Todo presidido por la mineralidad. Como las grandes añadas de la casa se distingue por ser un gran vino de guarda con una capacidad de envejecer larguísima. Un vino que mira al pasado con ojos en el futuro.



CARACTERÍSTICAS

Un tinto que rememora los inolvidables vinos del Médoc alavés (1862-1867), que surge de aquellos grandes terruños de las terrazas del Ebro que tanto sorprendieron a Jean Pineau cuando vino a visitarlas en el siglo XIX fruto de la pasión y el trabajo de una sucesión de generaciones.

Las Tapias es una finca de 15 hectáreas que figura entre los mejores viñedos de Marqués de Riscal situada en el término municipal de Elciego (Álava) conocido por la elegancia y finura de sus vinos.

Fue plantada en 1968 a la vieja usanza con barbados e injertándose sobre el terreno con una selección masal de viñas viejissimas de calidad excepcional. Situada en un paraje único rodeada de jara, tomillo, lavanda, salvia y romero e individualizada desde hace cuarenta años.

Suelo radicado sobre terrazas muy antiguas por donde pasó el Ebro hace miles de años. Es una tierra menos arcillosa de lo habitual, con mas cascajos, mas suelta con una capa de caliza muy marcada a partir de los 70 centímetros de profundidad. Algunas zonas muestran un ligero tono rojizo proveniente de unas arcillas ferruginosas muy ligeras que también determinan la singularidad de la finca. De este viñedo singular se ha hecho una selección de 2,85 hectáreas para la elaboración de Tapias 2020.

COSECHA 2020

Otoño lluvioso y cálido con temperaturas medias 1,5°C por encima de lo habitual. El invierno fue escaso en precipitaciones, aun así, al inicio del ciclo de la vid, la pluviometría acumulada fue superior a la de un año medio.

La vid desborró el 7 de abril acompañada de altas temperaturas lo que propició un rápido desarrollo vegetativo.

Debido a las condiciones meteorológicas que se dieron a lo largo del verano, la presión de enfermedades criptogámicas fue muy alta, por lo que hubo que prestar especial atención al control de las mismas. El envero se inició el 30 de julio, fecha considerada normal para la zona.

La vendimia comenzó de manera selectiva el 30 de septiembre y la cosecha resultante destacó por su alto contenido en sustancias responsables del color y elevado contenido en azúcares.