

MARQUÉS
DE RISCAL
**GRAN
RESERVA
2018**

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Otras

GRADOS 14,5°
Acidez total 3,5

pH 3,60
IP 66

CRIANZA

Crianza 28 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.



CONTIENE SULFITOS

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 fijos.

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 2018

El otoño transcurrió seco y caluroso, situación que cambió en invierno con frecuentes lluvias. El desborre tuvo lugar a mediados de abril, lo que implicó un pequeño retraso con las fechas medias. Dicho retraso se mantuvo durante todo el ciclo vegetativo. A finales de mayo se produjeron frecuentes precipitaciones, que no afectaron a la floración, que comenzó en la ribera del Ebro a primeros de junio. Durante la primera parte del verano fueron frecuentes las tormentas, motivo por el que hubo que extremar las precauciones frente a las enfermedades criptogámicas. El envero se inició a primeros de agosto. A mediados de septiembre se registró una considerable precipitación que retrasó el comienzo de la vendimia. Esta tuvo lugar a primeros de octubre, transcurrió con tiempo seco y fresco y se realizó de manera selectiva. La cosecha resultante se caracterizó por una buena producción y excelente sanidad.

PREMIOS

James Suckling 2024
95 puntos

Wine Enthusiast 2024
96 puntos & Cellar selection

The Rioja Report 2024 - Club Oenologique
93 puntos

Concurso de Vinos Real Casino de Madrid
Medalla de Oro