

ARIENZO DE MARQUÉS DE RISCAL 2019

D.O. C.a. Rioja Rioja Alavesa

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

GRADOS **14,5°**

Acidez total 3,6

pH **3,60**

IP **57**

CRIANZA

17 meses en barricas de roble americano.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes blancas y rojas a la brasa, pescado azul como el emperador y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino fresco, frutal con agradable entrada en boca, recordando frutos rojos entremezclados con aromas de la madera, a coco y vainilla. Amplio en boca, persistente, y con carácter, deja clara la calidad de los frutos elaborados.



CARACTERÍSTICAS

Arienzo 2019 es el primer **Vino de Zona** de Marqués de Riscal ya que está elaborado al 100% con uvas seleccionadas de las variedades Tempranillo procedentes de viñedos ubicados en Rioja Alavesa.

Una vez la uva alcanza su punto óptimo de madurez es recepcionada en bodega comenzando los procesos naturales de fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable, bajo estrechas condiciones de temperatura.

Una vez finalizados estos procesos, el vino será almacenado en barricas de roble americano para llevar a cabo el proceso de crianza durante un periodo de 17 meses, tras el cual el vino será embotellado.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2019

El otoño resultó cálido y prácticamente no hubo heladas. Las hojas tardaron en caer, lo que favoreció la acumulación de reservas en las plantas.

El desborre tuvo lugar el 10 de abril.

El 6 de mayo hubo una helada de escasa intensidad que apenas afectó al viñedo propio. Los daños fueron más relevantes en algunas zonas de la jurisdicción de Leza.

La floración se inició el 2 de junio en la zona de la ribera del Ebro. El cuajado fue irregular y como consecuencia los racimos no presentaban apiñamiento, con espacio suficiente entre las bayas, característica muy deseable, ya que dificulta la aparición de botrytis durante la maduración.

El envero se inició el 30 de julio.

Durante la primera quincena de septiembre se registraron 34 litros, lo que retrasó el inicio de la vendimia, que comenzó el día 17 de septiembre, y transcurrió con tiempo seco y fresco. El pequeño tamaño tanto de los granos de uva como de los racimos favoreció la maduración.

La cosecha resultante se caracterizó por un bajo dato de pH y una alta acidez, lo que favorecerá la crianza y posterior conservación de los vinos en botella.

PREMIOS

Guía Peñin 2024

Arienzo de Marqués de Riscal 2019 → 90 puntos

Guía Vinos Gourmets 2024

Arienzo de Marqués de Riscal 2019 → 91 puntos