HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA 2018

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Otras

GRADOS	**14,5º**
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 16º y 18ºC.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Intenso color rojo picota, con irisaciones violáceas. En nariz expresa una intesidad 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 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.

CONTIENE SULFITOS