

FINCA TORREA 2019

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

GRADOS	15°
Acidez total	3,4

pH	3,59
IP	66

CRIANZA

Crianza 20 meses de barrica roble francés

MARIDAJE

Este vino armoniza bien con todo tipo de carnes: asadas, guisadas con setas, especiadas. Acompaña perfectamente al pollo de corral y a la poularda guisada. También marida con pescados potentes con salsas intensas en sabor y aroma como el besugo a la donostiarra o el bacalao a la riojana. Ideal para tomar también con atún rojo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Color rojo cereza muy intenso, de gran vivacidad. Alta intensidad olfativa con notas de fruta roja y negra, fresca bien madura, compensada con notas balsámicas de crianza en barricas de roble francés. Explosiva frutalidad en boca.




HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION
ALTA EN ALCOHOL

CARACTERÍSTICAS

Este vino ha sido elaborado con uvas procedente de la variedad Tempranillo, propiedad de Marqués de Riscal y situadas en su totalidad en el termino municipal de Elciego.

Finca Torrea es un vino de corte vanguardista, no sólo por contar con un carácter menos clásico que el que caracteriza nuestra casa, sino también por la imagen de su etiqueta que muestra los planos parcelarios de la Finca de Torrea, inspirándose en la línea de diseño marcada por el arquitecto Frank O.Gehry con el Hotel Marqués de Riscal. El terreno es el clásico suelo arcillo-calcáreo de Rioja Alavesa que ha proporcionado históricamente los mejores resultados cualitativos. La vendimia se realiza a mano y en cajas de pequeña capacidad. Una vez llegan a bodega, se procede al despallado, para su posterior paso por las mesas de selección y luego se produce el estrujado.

A continuación realiza la fermentación en tinas de madera Allier de pequeña capacidad, a una temperatura que no supera los 25°C con la intención de preservar al máximo los caracteres afrutados. La extracción se realiza con suaves remontados y una corta maceración, con el objetivo de mantener la finura, elegancia y frescor necesarios para tener un paso de boca agradable y persistente.

Después de realizar la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés Allier durante 20 meses, y tras un corto periodo de afinamiento en botella el vino sale al mercado.

Es un estilo diferente a los vinos que venía elaborando tradicionalmente Marqués de Riscal. Con un perfil más moderno, un mayor carácter afrutado y menos balsámico, con una crianza más corta y en roble francés, y un periodo más corto de envejecimiento en botella.

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.

CONTIENE SULFITOS