

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA

Edición Especial Risk All 2021

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Graciano

GRADOS	14,5°
Acidez total	3.5

pH	3.49
IP	62

CRIANZA

20 meses en bodega americana

MARIDAJE

Este vino marida bien con jamón, quesos no muy curados, guisos con salsas no muy especiadas, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color cereza muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad.



CONTIENE SULFITOS

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

THE BEST VINEYARD
IN THE WORLD 2024

CARACTERÍSTICAS

Este Reserva 2021 añade un nuevo capítulo a la historia del vino de Rioja al unir dos hitos excepcionales: una cosecha que perdurará en el tiempo por su consistencia y calidad, y el reconocimiento a más de 160 años de amor y respeto por el vino y la viticultura, coronados con el galardón de Mejor Viñedo del Mundo 2024.

La imagen de esta Edición Especial nos traslada al universo visual que el ilustrador Isidro Ferrer, Premio Nacional de Diseño e Ilustración, ha creado para la campaña Risk All con la que la bodega celebra el reconocimiento a mejor viñedo del mundo en World's Best Vineyards 2024. Una composición llena de simbolismo que envuelve los elementos de la botella, desde la cápsula hasta una etiqueta en la que los detalles cobran vida gracias a la cuidadosa selección del papel de impresión. El papel Wood Skin, además de evocar el carácter manual de la obra, aporta una textura única que recuerda a la madera, reforzando así la sensación de autenticidad y calidez en cada botella. El abanico cromático de los viñedos y la luminosidad de las láminas del Hotel Marqués de Riscal capturan la mirada y transmiten la fuerza de uno de los hitos más conocidos de la bodega, la creación de un hotel con un diseño vanguardista en el corazón de Rioja Alavesa. Cultura, arte y tradición vitivinícola dialogan en Marqués de Riscal Reserva Edición Especial Risk All 2021.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2021

Otoño lluvioso, especialmente diciembre. Las temperaturas, fueron suaves no registrándose heladas.

Febrero resultó inusualmente cálido superando la temperatura media en 3°C al dato medio del mes.

La viña desbarró el 1 de abril. Durante dicho mes se registraron dos heladas moderadas que afectaron principalmente a las viñas de La Collada, Las Medicas y Carraelsiego.

La floración se inició el 29 de mayo. Durante el mes de junio se sucedieron las precipitaciones llegando el acumulado a superar en 2,5 veces el dato medio del mes. Dicha situación obligó a extremar las precauciones frente a enfermedades como el mildiu.

El 4 de junio se registró una granizada acompañada de 57 litros de agua que afectó parcialmente a la finca de Castejones.

Durante el verano apenas hubo precipitaciones. Se preveía un inicio de vendimia muy temprano, pero la caída de 30 l/m² el 1 de septiembre retrasó el comienzo hasta el 16 de dicho mes.

La recogida transcurrió con temperaturas ligeramente más cálidas de lo normal y escasez de precipitaciones.

La cosecha resultante presentó buenos parámetros de sanidad y alcohol probable, siendo destacable, la alta concentración de sustancias responsables del color.