

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2020

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Graciano

GRADOS 14,5°

Acidez total 3,5

pH 3,56

IP 61

CRIANZA

22 meses en barrica 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.



CARACTERÍSTICAS

Los Reservas de Marqués de Riscal se elaboran, básicamente, a partir de uvas procedentes de viñas de la variedad Tempranillo plantadas antes de los años 70, situadas en los mejores suelos arcillo calcáreos de la Rioja Alavesa. Esta variedad soporta bien la crianza en madera y el envejecimiento en botella gracias a su buen equilibrio ácido y a su fina tanicidad. La variedad Graciano, cuyo porcentaje en la mezcla no sobrepasa el 10%, aporta frescura y viveza de color. La fermentación se realiza a una temperatura controlada con un tiempo de maceración que no sobrepasa los 12 días. Los reservas de Riscal permanecen aproximadamente dos años en barrica de roble americano, configurando un vino que se encuadra dentro de los cánones del clasicismo riojano, fresco, fino, elegante y con un gran potencial de envejecimiento. Antes de salir al mercado tiene un periodo mínimo de afinamiento en botella de un año.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2020

Otoño lluvioso y cálido con temperaturas medias 1,5°C por encima de lo habitual. El invierno fue escaso en precipitaciones, aun así, al inicio del ciclo de la vid, la pluviometría acumulada fue superior a la de un año medio.

La vid desbarró el 7 de abril acompañada de altas temperaturas lo que propició un rápido desarrollo vegetativo. El 16 de junio se registró una granizada que afectó principalmente a la jurisdicción de Navaridas.

Debido a las condiciones meteorológicas que se dieron a lo largo del verano, la presión de enfermedades criptogámicas fue muy alta, por lo que hubo que prestar especial atención al control de las mismas.

El envero se inició el 22 de julio, fecha considerada normal para la zona.

La vendimia comenzó de manera selectiva el 10 de septiembre y la cosecha resultante destacó por su alto contenido en sustancias responsables del color y elevado contenido en azúcares.

PREMIOS

Guía Peñín 2024
93 puntos

James Suckling 2024
94 puntos

Wine Enthusiast 2024
92 puntos

Decanter 2024
91 puntos - Plata