

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 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 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 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 Carraelciego.

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.