



XR

ROSÉ

2022

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Garnacha
Viura

GRADOS 14,1°
Acidez total 4,4

pH 3,02

MARIDAJE

Este vino marida bien con pescados, mariscos, pastas y arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 12°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino color asalmonado, brillante y vivaz.. En nariz presenta intensos aromas frutales. En boca es fresco, elegante y equilibrado, con un final pleno de sensaciones ácidas agradables.



CARACTERÍSTICAS

De viñas viejas de garnachas y viuras de Elciego de más de 50 años. Vino de color asalmonado, frutal, elegante y equilibrado, pleno de tensión con una acidez muy marcada que invita a beber por su frescura y verticalidad. XR Rosé es el primer vino de Marqués de Riscal que se incorpora a la nueva gama de productos que nació hace unos años con la presentación de XR Reserva y que se caracterizan por ser fruto de la singularidad que ofrecen los viñedos y la uva seleccionada.

COSECHA 2022

El otoño fue muy lluvioso, llegando a recogerse 100 l más que el dato medio para dicha estación. Como consecuencia, el 21 de noviembre el Ebro se desbordó inundando parte de las viñas de la ribera. Durante enero se sucedieron las heladas (hasta 18 días) por lo que el mes presentó una temperatura mínima media especialmente fría (0,1°C). El 1 de abril entró una masa de aire frío que dejó heladas los días 4, 5 y 6 con mínimas de hasta -4,5°C, que produjeron ligeros daños en fincas concretas, ya que el viñedo todavía no había brotado. La viña desbarró el 17 de abril, lo que supuso un retraso de 7 días respecto a la media. De mayo a septiembre la temperatura media mensual superó en todos los meses al dato medio en unos 2°C. Consecuentemente, esta fue la 2ª campaña más cálida de las últimas 31. Dichas temperaturas, unidas a una fuerte sequía, tuvieron como consecuencia una nula incidencia de enfermedades, pero dificultó la maduración fenólica. No obstante, a partir de mediados de septiembre, la bajada de las temperaturas mínimas activó el final de este proceso. El inicio de la vendimia tuvo lugar el 12 de septiembre de manera selectiva. La cosecha resultante presentó unos parámetros excepcionales tanto en sanidad como en sustancias responsables del color, aromas y alcohol probable.

PREMIOS

Mundus Vini 2023
PLATA

Guía Peñín 2024
93 puntos

Guía ABC 2024
93 puntos

CONTIENE SULFITOS