



HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

TAPIAS DE MARQUÉS DE RISCAL

2021

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

GRADOS	15°
Acidez total	3,3

pH	3,54
IP	76

CRianza

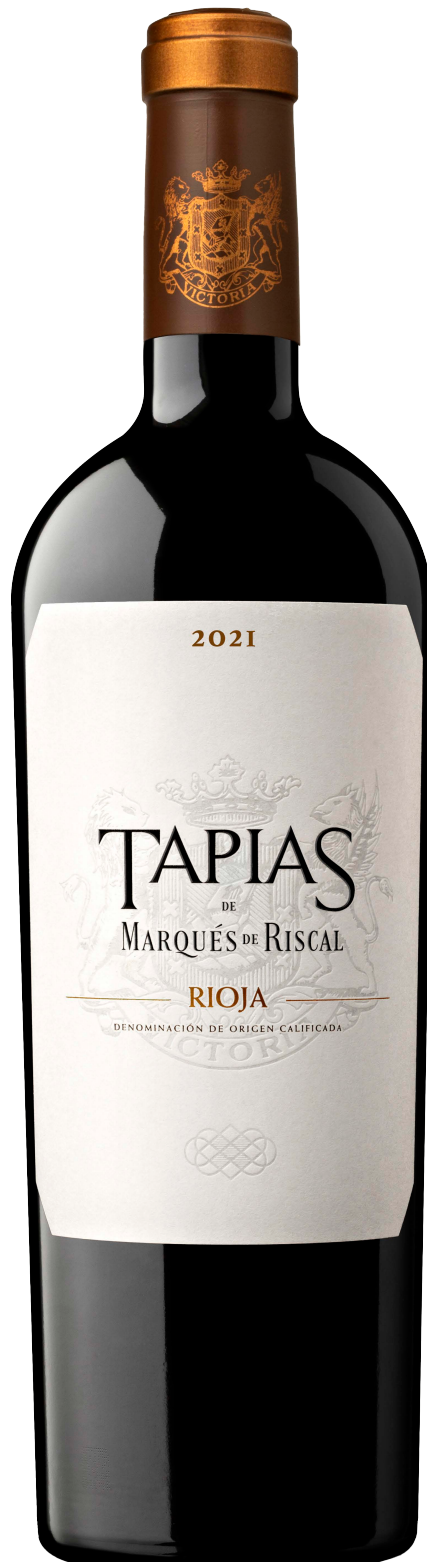
18 meses barrica francesa

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Las Tapias es un vino reseñable que proviene de la combinación de características que se encuentran raramente: finura, elegancia y complejidad. Tiene tensión y una buena estructura, es largo y fresco. Mezcla de delicadeza y potencia con notas bien definidas de grosellas y cerezas sobre un fondo levemente mentolado, especiado y ahumado. Un vino con equilibrio, armonía y una textura cremosa que deja un intenso recuerdo frutal. Su concentración tánica es excelente con unos taninos que son puro terciopelo que no dan sensación alguna de astringencia. Todo presidido por la mineralidad. Como las grandes añadas de la casa se distingue por ser un gran vino de guarda con una capacidad de envejecer larguísima. Un vino que mira al pasado con ojos en el futuro.



CARACTERÍSTICAS

Un tinto que rememora los inolvidables vinos del Médoc alavés (1862-1867), que surge de aquellos grandes terruños de las terrazas del Ebro que tanto sorprendieron a Jean Pineau cuando vino a visitarlas en el siglo XIX fruto de la pasión y el trabajo de una sucesión de generaciones.

Las Tapias es una finca de 15 hectáreas que figura entre los mejores viñedos de Marqués de Riscal situada en el término municipal de Elciego (Álava) conocido por la elegancia y finura de sus vinos.

Fue plantada en 1968 a la vieja usanza con barbados e injertándose sobre el terreno con una selección masal de viñas viejísimas de calidad excepcional. Situada en un paraje único rodeada de jara, tomillo, lavanda, salvia y romero e individualizada desde hace cuarenta años.

Suelo radicado sobre terrazas muy antiguas por donde pasó el Ebro hace miles de años. Es una tierra menos arcillosa de lo habitual, con mas cascajos, mas suelta con una capa de caliza muy marcada a partir de los 70 centímetros de profundidad. Algunas zonas muestran un ligero tono rojizo proveniente de unas arcillas ferruginosas muy ligeras que también determinan la singularidad de la finca. De este viñedo singular se ha hecho una selección de 2,85 hectáreas para la elaboración de Tapias 2021.

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 desborró 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.

CONTIENE SULFITOS