



VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Graciano

GRADOS

Acidez total

15°

3,6

pH
IP

3,59

74

CRIANZA

Crianza en bodega 26 meses.

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.

ARMONÍA

Este vino armoniza 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.

Características

En Marqués de Riscal, existían vinos de bodeguero, dentro de su Reserva Histórica, como el Reserva Medoc y el XR sin llegar a ser nombres comerciales. Al estilo de los capataces jerezanos, el enólogo marcaba alguna de sus barricas con una tiza con la palabra XR al haber encontrado algunas características especiales que no se encontraban en otras. Este XR nunca se comercializó, pero siempre fue un referente para el maestro bodeguero. Esta costumbre duró casi un siglo, entre las cosechas de 1869 y 1964.

XR es un homenaje a todos los maestros bodegueros que, desde Jean Pineau hasta nuestros días, han contribuido a forjar una parte de la mejor historia del vino español en Marqués de Riscal.

Cosecha 2021

Otño 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.

PREMIOS

Decanter Rioja Report 2025 - 94 puntos