

# FINCA TORREA 2020

D.O. Ca. Rioja

## VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

**GRADOS** 15.1°

Acidez total 3,2

**pH** 3,58

**IP** 69

## CRIANZA

Crianza 20 meses de barrica roble francés

## ARMONÍA

Este vino armoniza bien con todo tipo de carnes: asadas, guisadas con setas, especiadas. Acompaña perfectamente al pollo de corral y a la poularda guisada. También marida con pescados potentes con salsas intensas en sabor y aroma como el besugo a la donostiarra o el bacalao a la riojana. Ideal para tomar también con atún rojo.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

## ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Color rojo cereza muy intenso, de gran vivacidad. Alta intensidad olfativa con notas de fruta roja y negra, fresca bien madura, compensada con notas balsámicas de crianza en barricas de roble francés. Explosiva frutalidad en boca.

## PREMIOS

Guía Peñín 2025 - 94 puntos  
Guía Proensa 2025 - 96 puntos  
Decanter Rioja Report 2025 - 95 puntos



  
HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION  
ALTA EN ALCOHOL

## CARACTERÍSTICAS

Este vino ha sido elaborado con uvas procedente de la variedad Tempranillo, propiedad de Marqués de Riscal y situadas en su totalidad en el termino municipal de Elciego. Finca Torrea es un vino de corte vanguardista, no sólo por contar con un carácter menos clásico que el que caracteriza nuestra casa, sino también por la imagen de su etiqueta que muestra los planos parcelarios de la Finca de Torrea, inspirándose en la línea de diseño marcada por el arquitecto Frank O. Gehry con el Hotel Marqués de Riscal. El terreno es el clásico suelo arcillo-calcáreo de Rioja Alavesa que ha proporcionado históricamente los mejores resultados cualitativos.

La vendimia se realiza a mano y en cajas de pequeña capacidad. Una vez llegan a bodega, se procede al despalillado, para su posterior paso por las mesas de selección y luego se produce el estrujado. A continuación realiza la fermentación en tinajas de madera de pequeña capacidad, a una temperatura que no supera los 25°C con la intención de preservar al máximo los caracteres afrutados. La extracción se realiza con suaves remontados y una corta maceración, con el objetivo de mantener la finura, elegancia y frescor necesarios para tener un paso de boca agradable y persistente.

Después de realizar la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés Allier durante 20 meses, y tras un corto periodo de afinamiento en botella el vino sale al mercado.

Es un estilo diferente a los vinos que venía elaborando tradicionalmente Marqués de Riscal. Con un perfil más moderno, un mayor carácter afrutado y menos balsámico, con una crianza más corta y en roble francés, y un periodo más corto de envejecimiento en botella.

## COSECHA 2020

Otño 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.

CONTIENE SULFITOS