BARÓN DE CHIREL
2017

D.O. Ca.Rioja

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

WINE IN MODERATION

VARIEDAD DE LA UVA
Tempranillo
Otras

GRADOS	**15º**
Acidez total	3,6
pH	**3,46**
IP	**71**

CRIANZA
22 meses en barrica de roble francés Allier.

MARIDAJE
Este vino marida bien con jamón y quesos curados, carnes rojas, aves, guisos de caza, tales como perdiz, conejo,venado, jabalí o corzo, incluso condimentados con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO
Entre 16º y 18ºC.

NOTAS DE CATA

A la vista: se presenta limpio y brillante, de un precioso color rojo cereza con matices violáceos. Con una intensidad medio alta. Ribetes con una tonalidad viva sin indicios de evolución.

Aromas: Es un vino tremendamente expresivo, de gran intensidad aromática de frutos negros pequeños maduros (arándanos, grosellas, casis, ciruelas damascenas, guindas en licor), grafito, notas de terruño minerales, regaliz, sutiles matices de flores azules (violetas), sotobosque (hojarasca, musgo). Recuerdos de otoño cuando caen las hojas. Especias picantes como el clavo y la pimienta negra, cacao y tabaco con una espléndida definición. Ligeros cueros al inicio que se marchan con la oxigenación. La madera está perfectamente integrada.

La boca: La entrada en boca es poderosa, densa con una gran riqueza. Une volumen, estructura, riqueza con una textura sedosa que no finaliza nunca. Taninos vivos, presentes pero maduros que el tiempo irá puliendo. Es larguísimo y persistente, elegante con una formidable acidez que le augura una gran guarda. La fruta está presente, así como las flores azules. Muestra muchos matices que tienen aun que ensamblarse. Los grandes vinos muestran sus hechuras desde su juventud y prometen una vida de décadas.

Al día siguiente: Barón de Chirel 2017 va mejorando con los días en botella abierta. Hemos podido comprobar como al día siguiente de su apertura, aparecen aromas más frescos de fruta roja silvestre: fresa y frambuesa. La entrada en boca es mucho más amable y la sensación táctil es de mayor suavidad. Es un vino que puede permanecer abierto, conservado en buenas condiciones, durante 3 o 4 días, en los que no solo no pierde su esencia, sino que gana en complejidad, en equilibrio, tanto en nariz como en boca y se redondea.

Recomendaciones: No se aconseja el uso de Coravín, porque lo reduce en exceso. Se aconseja oxigenarlo en decantador antes de su consumo, en el caso de que vayamos a consumirlo en el momento.



CARACTERÍSTICAS

Las uvas proceden de la zona de Elciego y Laguardia, de los pagos de Garcimoracho, Tapias, San Pelayo, Vialva y La Collada.

La altitud de estas viñas oscila entre los 450 m y 550 m. s.n.m.

Suelos de zonas arcillosas-calcáreas y de terrazas cascajosas del rio Ebro sobre fondo calizo.

Los rendimientos oscilan entre los 2.500 y 3.500 kg/ha.

La vendimia es rigurosamente manual, en cajas de 15 kg.

Tras la completa selección de las uvas, (desde 1995 se realiza con las mesas de selección uva a uva), se procede al prensado y vinificación.

La fermentación alcohólica se realiza en tinas de Allier a 26ºC, de fincas individualizadas referenciando el viñedo por su origen. Las parcelas se vinifican cada una por separado.

Una vez finalizada y realizada la maloláctica, siempre en tinas de Allier de grano fino, el vino se introduce en barricas de roble francés de Allier para proceder a su crianza por un periodo de 22 meses.

-A continuación, y tras su crianza en barricas, una vez embotellado, el vino permanecerá por un periodo no inferior a 2 años en botella antes de su salida al mercado.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2017
Otoño e invierno escasos en precipitaciones.
Meses de Febrero y Marzo presentan temperaturas especialmente cálidas.
La brotación tiene lugar el día 9 de Abril.
El 28 de Abril se registra una fuerte helada que provoca daños por hielo muy considerables.
La vendimia comienza de forma generalizada el 14 de Septiembre y transcurre con tiempo seco.
La cosecha 2017 registro un rendimiento muy bajo debido a la helada comentada anteriormente.
La calidad de esta añada en Elciego se puede considerar excelente con elevados índices de color y acompañados de una equilibrada acidez.

PREMIOS

- Certamen Internacional Virtus 2023
Barón de Chirel 2017→ Gran Oro

- James Suckling
Barón de Chirel 2017 I 95 puntos

- Guía Proensa 2023
Barón de Chirel 2017 I 99 puntos

- Guía Gourmets 2023
Barón de Chirel 2017 I 99 puntos

- Guía Peñín 2023
Barón de Chirel 2017 I 96 puntos

- Mundus Vini 2022
Barón de Chirel 2017 I Medalla de Oro

- Tim Atkin Rioja 2022 Special Report
Barón de Chirel Reserva 2017 I 96 puntos

CONTIENE SULFITOS