

MARQUÉS
DE RISCAL
ROSADO
2025
D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Viura

GRADO 13,4°
Acidez total 5.8

pH 3.20

ARMONÍA

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

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 10°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino color rosa pálido, brillante y vivaz. En nariz presenta intensos aromas a fresa y frambuesa, con algunas notas florales.

En boca es fresco, glicérico y equilibrado, con un final pleno de sensaciones ácidas agradables.



CARACTERÍSTICAS

Marqués de Riscal inicia la elaboración de vinos rosados en los años 60, coincidiendo con el centenario de la bodega, a partir de uvas de viñas jóvenes, de menos de 15 años, de la variedad Tempranillo y Viura. Este rosado se elabora por el procedimiento de prensado dentro de un concepto de clasicismo y refinamiento, logrando una delicadeza, frescura y suavidad poco habituales en este tipo de vinos. Realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada para conseguir una gran frutuosidad.

COSECHA 2025

El mes lluvioso de octubre de 2024 y las temperaturas moderadas registradas en noviembre permitieron que las hojas se mantuvieran en la viña, favoreciendo una adecuada acumulación de reservas para el año 2025. Si bien estas condiciones se vieron reforzadas por un invierno suave y con escasas heladas, la brotación no se adelantó y comenzó el 8 de abril (cuatro días después de la media).

Desde la brotación y hasta el invierno, el paso de sucesivas borrascas propició un buen desarrollo vegetativo. No obstante, los viticultores tuvieron que intensificar la lucha contra el mildiu para salvaguardar una cosecha ya limitada, consecuencia de las sequías del año anterior.

Estas precipitaciones, sin embargo, permitieron a las cepas mantener un estado vegetativo adecuado frente a un mes de agosto especialmente cálido, favoreciendo un invierno homogéneo en torno al 2 de agosto, seguido de una maduración lenta.

Finalmente, una climatología idónea durante la vendimia - iniciada el 11 de septiembre- permitió aguardar una buena madurez fenólica en cada parcela, preservando la frescura y la sanidad de la uva hasta la finalización de la cosecha, el 17 de octubre.