

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.




HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL
Desde 1858

CARACTERÍSTICAS

En el corazón de Elciego, donde en 1858 nació Marqués de Riscal, se elabora hoy Finca Torrea. Es un vino que surge del mismo lugar donde comenzó la historia de la casa: la bodega original de 1860, rodeada por los viejos viñedos que la han acompañado desde siempre. Por eso Finca Torrea es un Vino de Pueblo, un vino 100% Elciego, que encarna su paisaje, su suelo y su historia. Es la expresión más pura del origen de Marqués de Riscal y del carácter singular de este rincón del sur de Rioja Alavesa.

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 desborró 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

 WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR