

MARQUÉS DE RISCAL **GRAN RESERVA 2019**

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Otras

GRADOS	15,3°
Acidez total	3,5

pH	3,54
IP	69

CRIANZA

Crianza 24 meses de barrica roble francés

MARIDAJE

Este vino marida bien con jamón, quesos curados, carnes rojas, todo tipo de asados y guisos de caza.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Intenso color rojo picota, con irisaciones violáceas. En nariz expresa una intensidad aromática compleja, balsámica, en perfecto equilibrio entre los aromas frutales y los torrefactos del ligero tostado que recuerda a finas maderas. En boca es untuoso, en armonía con la fruta, con buena concentración tánica, redondo y con un final persistente.



CARACTERÍSTICAS

En la elaboración del Gran Reserva, Riscal emplea uvas de viñas viejas de más de 80 años, a partir de producciones propias o adquiridas a viticultores locales fijos.

Una vez seleccionado el vino para elaborar el Gran Reserva tras la unificación de la cosecha, éste pasa a barrica de roble francés, donde permanecerá entre dos años y medio y tres años, más otros tres años en botella antes de su comercialización.

COSECHA 2019

El otoño resultó cálido y prácticamente no hubo heladas. Las hojas tardaron en caer, lo que favoreció la acumulación de reservas en las plantas.

El desborre tuvo lugar el 10 de abril.

El 6 de mayo hubo una helada de escasa intensidad que apenas afectó al viñedo propio. Los daños fueron más relevantes en algunas zonas de la jurisdicción de Leza. La floración se inició el 2 de junio en la zona de la ribera del Ebro. El cuajado fue irregular y como consecuencia los racimos no presentaban apiñamiento, con espacio suficiente entre las bayas, característica muy deseable, ya que dificulta la aparición de botrytis durante la maduración. El envero se inició el 30 de julio.

Durante la primera quincena de septiembre se registraron 34 litros, lo que retrasó el inicio de la vendimia, que comenzó el día 17 de septiembre, y transcurrió con tiempo seco y fresco. El pequeño tamaño tanto de los granos de uva como de los racimos favoreció la maduración.

La cosecha resultante se caracterizó por un bajo dato de pH y una alta acidez, lo que favorecerá la crianza y posterior conservación de los vinos en botella.