

TAPIAS DE MARQUÉS DE RISCAL

2022

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

GRADOS 15°
Acidez total 3,3

pH 3,52
IP 74

CRianza

17 meses en barricas bordelesas de roble francés de varios toneleros diferentes, 30% barrica nueva.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Las Tapias es un vino reseñable que proviene de la combinación de características que se encuentran raramente: finura, elegancia y complejidad. Tiene tensión y una buena estructura, es largo y fresco. Mezcla de delicadeza y potencia con notas bien definidas de grosellas y cerezas sobre un fondo levemente mentolado, especiado y ahumado. Un vino con equilibrio, armonía y una textura cremosa que deja un intenso recuerdo frutal. Su concentración tánica es excelente con unos taninos que son puro terciopelo que no dan sensación alguna de astringencia. Todo presidido por la mineralidad. Como las grandes añadas de la casa se distingue por ser un gran vino de guarda con una capacidad de envejecer larguísima. Un vino que mira al pasado con ojos en el futuro.



CARACTERÍSTICAS

Un tinto que rememora los inolvidables vinos del Médoc alavés (1862-1867), que surge de aquellos grandes terruños de las terrazas del Ebro que tanto sorprendieron a Jean Pineau cuando vino a visitarlas en el siglo XIX fruto de la pasión y el trabajo de una sucesión de generaciones.

Las Tapias es una finca de 15 hectáreas que figura entre los mejores viñedos de Marqués de Riscal situada en el término municipal de Elciego (Álava) conocido por la elegancia y finura de sus vinos.

Fue plantada en 1968 a la vieja usanza con barbados e injertándose sobre el terreno con una selección masal de viñas viejísimas de calidad excepcional. Situada en un paraje único rodeada de jara, tomillo, lavanda, salvia y romero e individualizada desde hace cuarenta años.

Suelo radicado sobre terrazas muy antiguas por donde pasó el Ebro hace miles de años. Es una tierra menos arcillosa de lo habitual, con mas cascajos, mas suelta con una capa de caliza muy marcada a partir de los 70 centímetros de profundidad. Algunas zonas muestran un ligero tono rojizo proveniente de unas arcillas ferruginosas muy ligeras que también determinan la singularidad de la finca. De este viñedo singular se ha hecho una selección de 2,85 hectáreas para la elaboración de Tapias 2022.

COSECHA 2022

El otoño fue muy lluvioso, llegando a recogerse 100 l más que el dato medio para dicha estación. Como consecuencia, el 21 de noviembre el Ebro se desbordó inundando parte de las viñas de la ribera.

Durante enero se sucedieron las heladas (hasta 18 días) por lo que el mes presentó una temperatura mínima media especialmente fría (0,1°C).

El 1 de abril entró una masa de aire frío que dejó heladas los días 4, 5 y 6 con mínimas de hasta -4,5°C, que produjeron ligeros daños en fincas concretas, ya que el viñedo todavía no había brotado.

La viña desbarró el 17 de abril, lo que supuso un retraso de 7 días respecto a la media.

De mayo a septiembre la temperatura media mensual superó en todos los meses al dato medio en unos 2°C. Consecuentemente, esta fue la 2ª campaña más cálida de las últimas 31.

Dichas temperaturas, unidas a una fuerte sequía, tuvieron como consecuencia una nula incidencia de enfermedades, pero dificultó la maduración fenólica. No obstante, a partir de mediados de septiembre, la bajada de las temperaturas mínimas activó el final de este proceso.

El inicio de la vendimia tuvo lugar el 12 de septiembre de manera selectiva. La cosecha resultante presentó unos parámetros excepcionales tanto en sanidad como en sustancias responsables del color, aromas y alcohol probable.