



XR RESERVA 2022

D.O.Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Graciano

GRADOS	14,5°
Acidez total	5,35
pH	3,6
IP	66

CRIANZA

22 meses en barrica.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Presenta un color cereza negra, de gran intensidad y profundidad, con un brillo vivo y sin apenas evolución.

En nariz se muestra expresivo y de notable finura aromática, con un acusado carácter de fruta negra madura - mora y ciruela - que evolucionan hacia matices balsámicos y especiados, notas de regaliz, pimienta negra y café.

En boca ofrece un conjunto equilibrado con buena tensión, manteniendo un perfil concentrado y estructurado, propio de una añada cálida y seca. La entrada resulta amplia, con un paso jugoso y una sensación de volumen sostenida. Los taninos, abundantes, se perciben maduros y pulidos, aportando una textura sedosa y una armonía destacable.

El final es largo y fresco, con un retorno de la fruta negra y las especias, sostenido por un elegante fondo balsámico.

ARMONÍA

Este vino armoniza bien con jamón, quesos no muy curados, guisos con salsas no muy especiadas, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados.



CARACTERÍSTICAS

En Marqués de Riscal, existían vinos de bodeguero, dentro de su Reserva Histórica, como el Reserva Medoc y el XR sin llegar a ser nombres comerciales. Al estilo de los capataces jerezanos, el enólogo marcaba alguna de sus barricas con una tiza con la palabra XR al haber encontrado algunas características especiales que no se encontraban en otras. Este XR nunca se comercializó, pero siempre fue un referente para el maestro bodeguero. Esta costumbre duró casi un siglo, entre las cosechas de 1869 y 1964.

XR es un homenaje a todos los maestros bodegueros que, desde Jean Pineau hasta nuestros días, han contribuido a forjar una parte de la mejor historia del vino español en Marqués de Riscal.

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.



CONTIENE SULFITOS

