

ARIENZO DE MARQUÉS DE RISCAL 2023 D.O. C.a. Rioja Rioja Alavesa

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

GRADOS **14°**

Acidez total 3,5

pH **3,58**

IP **50**

CRIANZA

15 meses en barricas de roble americano.

ARMONÍA

Ideal para acompañar carnes blancas y rojas a la brasa, pescado azul como el emperador y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino fresco, frutal y con agradable entrada en boca, recordando a frutos rojos sutilmente acompañados de aromas de la madera, notas de coco y vainilla. Amplio en boca, persistente, y con carácter, fiel reflejo de la personalidad de la uva de este terruño.

CONTIENE SULFITOS



CARACTERÍSTICAS

Un crianza atípico del corazón de Rioja Alavesa donde la Tempranillo muestra toda su frutuosidad y juventud con una presencia moderada de madera que acompaña proporcionando un buen equilibrio y persistencia.

Arienzo de Marqués de Riscal es un **Vino de Zona**, ya que está elaborado al 100% con uvas seleccionadas de las variedades Tempranillo procedentes de viñedos ubicados en **Rioja Alavesa**, de los municipios de Elciego, Leza, Navaridas y Laguardia.

Una vez la uva alcanza su punto óptimo de madurez es recepcionada en bodega comenzando los procesos naturales de fermentaciones alcohólica y maloláctica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Finalizados estos procesos, el vino el vino permanecerá en barricas de roble americano para llevar a cabo el proceso de crianza durante un periodo de 15 meses, tras el cual el vino será embotellado.

COSECHA 2023

El otoño 2022 fue extremadamente cálido, la temperatura media de octubre superó en 4°C al dato medio. Además, durante dicha estación las precipitaciones fueron muy exiguas. Escasez que continuó hasta mayo, siendo este mes y el de marzo excepcionalmente secos.

La viña desbarró el 1 de abril, lo que supuso un adelanto de 9 días respecto al dato medio. El 5 de abril tuvo lugar una débil helada (-1,9°C) que provocó daños ligeros. Durante el mes de junio se sucedieron las lluvias llegando a duplicar el dato medio del mes. Julio y agosto resultaron extremadamente secos. Además, agosto fue especialmente caluroso, no obstante, a pesar de dicha meteorología, la vid se mantuvo en buenas condiciones. A inicios de septiembre tuvieron lugar intensas lluvias, lo cual retrasó el inicio de vendimia al 5 de dicho mes. La sucesión de días con altas temperaturas, aumentaron significativamente el grado probable. También produjeron cierto pasificado en algunos granos, permaneciendo la gran mayoría intactos.

La cosecha resultante se caracterizó por una excelente sanidad y buenos parámetros en cuanto a alcohol probable, aromas y sustancias responsables del color. La temperatura media del año agrícola superó en 1,7 grados la temperatura media anual, lo cual convirtió a esta campaña en la segunda más cálida de los últimos 32 años.