

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2022 D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Graciano

GRADOS	14,5°
Acidez total	3.6

pH	3.60
IP	63

CRIANZA

23 meses en barrica de roble americano

MARIDAJE

Este vino marida 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.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color cereza muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad.



CARACTERÍSTICAS

Los Reservas de Marqués de Riscal se elaboran, básicamente, a partir de uvas procedentes de viñas de la variedad Tempranillo plantadas antes de los años 70, situadas en los mejores suelos arcillo calcáreos de la Rioja Alavesa. Esta variedad soporta bien la crianza en madera y el envejecimiento en botella gracias a su buen equilibrio ácido y a su fina tanicidad. La variedad Graciano, cuyo porcentaje en la mezcla no sobrepasa el 10%, aporta frescura y viveza de color. La fermentación se realiza a una temperatura controlada con un tiempo de maceración que no sobrepasa los 12 días. Los reservas de Riscal permanecen aproximadamente dos años en barrica de roble americano, configurando un vino que se encuadra dentro de los cánones del clasicismo riojano, fresco, fino, elegante y con un gran potencial de envejecimiento. Antes de salir al mercado tiene un periodo mínimo de afinamiento en botella de un año.

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.