

Herederos
del Marqués de

Riscal

MARQUÉS DE RISCAL 150 ANIVERSARIO 2016

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Otras

GRADOS 15,1°
Acidez total 3,6

pH 3,34

CRIANZA

30 meses en bodega francesa.

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

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2016 es un vino de color cereza muy oscuro. Cuenta con aroma torrefacto, balsámico, complejo, con notas especiadas de pimienta negra y canela. En boca es graso, bien estructurado, con una gran concentración tánica, redondo y con un final largo y sedoso.



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

CARACTERÍSTICAS

Este vino se elabora en nuestra renovada bodega de 1883. Para su elaboración se utilizan tinas de madera y la última generación de mesas de selección, donde los racimos y uvas son enfiados previamente.

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2016 se ha hecho para cumplir con los estándares de calidad de un Gran Reserva. Tiene un estilo muy característico de Rioja Alavesa. Es vigoroso y vibrante, siempre más poderoso que el resto de los vinos clásicos de Rioja, sin concesiones a la moda y las tendencias, manteniendo así su elegancia. Para ello, Riscal emplea uvas de viñas viejas de más de 80 años, procedentes tanto de producciones propias, como de cosechas adquiridas a viticultores de la zona de Rioja Alavesa, con los cuales nos une una larga relación en algunos casos incluso de varias generaciones. Tras el paso de la uva por las mesas de selección manual, al objeto de eliminar toda la uva que no esté totalmente sana y madura, tendrá lugar la fermentación alcohólica, que se realizará a una temperatura controlada que no sobrepasará los 26°, durando el encubado 14 días. Una vez definida la mezcla para este especial tipo de vino, se inició la crianza en barricas de roble francés que duró 30 meses, pasando posteriormente a la botella durante 3 años más, completando de esta manera el proceso de maduración y afinamiento de sus taninos, de manera a conseguir un vino redondo a la vez que potente y fácil de beber por el consumidor.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2016

Otoño escaso en precipitaciones. Invierno de temperaturas muy suaves y con abundantes precipitaciones que mitigan la escasez de ellas en la estación anterior. El desborde tiene lugar el 14 de abril.

El 28 de mayo se da una granizada que afecta a una pequeña zona de la jurisdicción de Laguardia cuya evolución posterior fue favorable.

El verano resulta especialmente seco y caluroso frenando el adelanto que llevaba el ciclo vegetativo. El inicio de verano tiene lugar el 1 de agosto. Son de destacar las altas temperaturas nocturnas de agosto y principios de septiembre que provocan un bloqueo en el viñedo con la consiguiente ralentización en la maduración, situación que es atenuada a mediados de septiembre con lluvias que alcanzan los 15 l/m².

La cosecha se inicia el 23 de septiembre de manera selectiva. Al principio se dan altas temperaturas pero a partir del 7 de octubre bajan las temperaturas diurnas y especialmente las nocturnas favoreciendo la síntesis de sustancias responsables del color, componente fundamental para la obtención de grandes vinos. Estas condiciones también reactivan la maduración en muchas parcelas en las que había quedado bloqueada. Apenas se dan precipitaciones ni rocíos durante la vendimia.

La cosecha resultante se caracteriza por una gran sanidad, una alta presencia de sustancias responsables del color y un grado alcohólico óptimo. Ciclo vegetativo de 214 días.

PREMIOS

JAMES SUCKLING 2022

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2016 – 94 puntos

WINE ENTHUSIAST 2022

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2016 - 99 puntos

GUÍA PROENSA 2022

Marqués de Riscal 150 Aniversario 2016 - 97 puntos

CONTIENE SULFITOS