

# TAPIAS DE MARQUÉS DE RISCAL

## 2019

### D.O. Ca. Rioja

#### VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

**GRADOS** 15°

Acidez total 3,3

**pH** 3,60

**IP** 70

#### CRIANZA

20 meses barrica francesa

#### 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 2019.

## COSECHA 2019

El otoño resultó cálido y prácticamente no hubo heladas. Las hojas tardaron en caer, lo que favoreció la acumulación de reservas en las plantas.

El desborre tuvo lugar el 10 de abril.

La floración se inició el 2 de junio en la zona de la ribera del Ebro. El cuajado fue irregular y como consecuencia los racimos no presentaban apiñamiento, con espacio suficiente entre las bayas, característica muy deseable, ya que dificulta la aparición de botrytis durante la maduración.

El envero se inició el 30 de julio.

Durante la primera quincena de septiembre se registraron 34 litros, lo que retrasó el inicio de la vendimia general, que comenzó el día 17 de septiembre, y transcurrió con tiempo seco y fresco. El pequeño tamaño tanto de los granos de uva como de los racimos favoreció la maduración. La cosecha de Las Tapias dio comienzo el 2 de octubre. Una característica importante de esta finca es la lentitud en alcanzar la madurez plena momento en el que aparecen los sabores característicos de esta viña.

La cosecha resultante se caracterizó por un bajo dato de pH y una alta acidez, lo que favorecerá la crianza y posterior conservación de los vinos en botella.