



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE-MODERATION
2017-2019

MARQUÉS DE RISCAL ROSADO 2023

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Viura

GRADOS 13,0°
Acidez total 4.0

pH 3.10

MARIDAJE

Este vino marida bien con pescados, mariscos, pastas y arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 10°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino color rosa pálido, brillante y vivaz. En nariz presenta intensos aromas a fresa y frambuesa, con algunas notas florales.

En boca es fresco, glicérico y equilibrado, con un final pleno de sensaciones ácidas agradables.



CARACTERÍSTICAS

Marqués de Riscal inicia la elaboración de vinos rosados en los años 60, coincidiendo con el centenario de la bodega, a partir de uvas de viñas jóvenes, de menos de 15 años, de la variedad Tempranillo y Viura. Este rosado se elabora por el procedimiento de prensado dentro de un concepto de clasicismo y refinamiento, logrando una delicadeza, frescura y suavidad poco habituales en este tipo de vinos. Realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada para conseguir una gran frutuosidad.

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.

CONTIENE SULFITOS