

Herederos
del Marqués de

Riscal



WINE-MODERATION (R)
Art. 23, 24, 25, 26

MARQUÉS DE RISCAL VIÑAS VIEJAS 2018

Vino de la Tierra
de Castilla y León

VARIEDAD DE LA UVA

Garnacha	75%
Tinta de Toro	25%

GRADOS 13,5°

Acidez total	6 g/l
--------------	-------

pH 3,2

Azúcares	< 2 g/l
----------	---------

CRIANZA

Tiene una crianza de cuatro meses sobre lías finas de la variedad Sauvignon Blanc (80% en acero inoxidable / 20% en barricas de roble francés de 600 litros de capacidad).

MARIDAJE

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

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 14° y 16°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

Este vino rosado de sangrado natural procede de nuestras mejores viñas viejas en pie franco de las terrazas cascajos más altas del río Duero. Las variedades de garnacha y tempranillo combinan a la perfección para dar al vino una boca fresca y redonda, donde los aromas frutales son potenciados por unos meses de permanencia en contacto con lías finas de la variedad Sauvignon Blanc que aportan al vino frescura y complejidad.

COSECHA 2018

La cosecha 2018 ha tenido unas abundantes precipitaciones de 515 litros/m².

Las lluvias invernales acumuladas en el periodo de octubre a marzo (257 litros/m²) aportaron una reserva hídrica más que suficiente para llegar a la época de brotación a plena capacidad de campo. Las moderadas temperaturas del mes de marzo retrasaron una brotación que fue vigorosa y homogénea gracias a la buena acumulación de reservas durante el otoño y a las abundantes lluvias invernales. La floración y el cuajado se desarrollaron en condiciones normales aunque con algo de retraso sobre las fechas habituales. La primavera fue lluviosa pero gracias al buen drenaje de los suelos, las enfermedades criptogámicas se controlaron sin dificultad.

El verano moderadamente seco y de temperaturas no muy altas, permitió una maduración lenta y retrasó unos días la fecha de vendimia.

Durante el mes de septiembre el tiempo fue seco y con noches templadas, favoreciendo una lenta maduración de la uva, lo que llevó a la obtención de mostos azucarados, aromáticos y de buena acidez.

La vendimia se desarrolló de manera lenta gracias a un perfecto estado sanitario y a una ausencia casi total de lluvias. Los rendimientos por hectárea están por encima de la media y con un tamaño de baya mayor al habitual.

Los vinos tintos presentan una gran frutuosidad, con una buena acidez, un grado alcohólico moderado y un pH adecuado.

PREMIOS

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2019

Marqués de Riscal Viñas Viejas 2017 | 91 puntos

VIVIR EL VINO 2019

Marqués de Riscal Viñas Viejas 2017 | 91 puntos