HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

D.O. Ca. Rioja

WINE IN MODERATION

XR

Reserva 2016

VARIEDAD DE LA UVA	
Tempranillo	95%
Graciano	5%

pH	**3,56**
IP	**65**

GRADOS	**14,3º**
Acidez total	3,5

CRIANZA
24 meses en barrica de roble americano.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16 y 18ºC.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Color cereza muy cubierto con un ribete que expresa viveza.
Comienza algo cerrado al igual que los buenos vinos bordeleses. Surgen recuerdos ahumados, especiados (nuez moscada, canela), regaliz negro, frutos maduros rojinegros (arándanos, casis), balsámicos con muy buena intensidad. Madera perfectamente integrada.
La boca tiene tensión, una gran juventud destacando una textura cremosa que llena la boca. Los taninos son vivos y maduros de gran calidad. Es ancho y largo, carnoso y estructurado, pero elegante con un final frutal y de gran frescura. Para beber y/o guardar. Poderío y placer.

MARIDAJE

Legumbres, aves de corral, chuletillas de cordero, mollejas, guisos, asados, carnes a la parrilla o a la brasa.

Características

En Marqués de Riscal, existían vinos de bodeguero, dentro de su Reserva Histórica, como el Reserva Medoc y el XR sin llegar a ser nombres comerciales. Al estilo de los capataces bordeleses, el enólogo marcaba alguna de sus barricas con una tiza con la palabra XR al haber encontrado algunas características especiales que no se encontraban en otras. Este XR nunca se comercializó, pero siempre fue un referente para el maestro bodeguero. Esta costumbre duró casi un siglo, entre las cosechas de 1869 y 1964.

Marqués de Riscal XR es un homenaje a todos los maestros bodegueros que, desde Jean Pineau hasta nuestros días, han contribuido a forjar una parte de la mejor historia del vino español en Marqués de Riscal.

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 desborre 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 envero 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/m^2.
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.

AVINOS ANUARIO 2020 EL PAÍS
92 points puntos

Guía Proensa
95 points puntos

GUÍAPEÑÍN
93 points puntos