

MARQUÉS  
DE RISCAL  
**GRAN  
RESERVA  
2014**  
D.O. Ca. Rioja

**VARIEDAD DE LA UVA**

Tempranillo 100%

**GRADOS 15°**

Acidez total 3,6

**pH 3,47**

**IP 62**

**CRIANZA**

Crianza 32 meses de barrica roble francés

**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**

Intenso color rojo picota, con irisaciones violáceas. En nariz expresa una intensidad aromática compleja, balsámica, en perfecto equilibrio entre los aromas frutales y los torrefactos del ligero tostado que recuerda a finas maderas. En boca es untuoso, en armonía con la fruta, con buena concentración tánica, redondo y con un final persistente.



## CARACTERÍSTICAS

En la elaboración del Gran Reserva, Riscal emplea uvas de viñas viejas de más de 80 años, a partir de producciones propias o adquiridas a viticultores locales fijos.

Una vez seleccionado el vino para elaborar el Gran Reserva tras la unificación de la cosecha, éste pasa a barrica de roble francés, donde permanecerá entre dos años y medio y tres años, más otros tres años en botella antes de su comercialización.

## CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2014

La vendimia de este año ha estado condicionada, en gran medida, por varios puntos clave sucedidos a lo largo de toda la campaña. Comenzamos el ciclo con un estado de reservas importante, que se tradujo en brotaciones buenas y viñedos con una carga en general elevada. La ausencia de heladas primaverales, vientos fuertes en brotación y granizadas de verano, hacen que lleguemos a mediados de septiembre con unas uvas muy sanas y con unos parámetros de calidad que sugerían estar ante una cosecha interesante.

A partir del 14 de septiembre se inicia un periodo de lluvias, con unas temperaturas medias en torno a 20 °C. Posteriormente llegó el tiempo seco.

La vendimia comienza el día 24 de septiembre en los viñedos más viejos, con bajas producciones y situados en las zonas más tempranas de la comarca. Desde este día y hasta el 12 de octubre se vendimia con normalidad, presentando la vendimia un excelente aspecto.

A partir del día 12 se observan los primeros focos de botrytis, que obligan a prestar mucha mayor atención en el momento de la vendimia, realizando una severa selección de la uva en campo.

La cosecha ha sido importante en cantidad y buena en calidad, con unos valores de color situados en la zona media-alta de la serie histórica y unos valores de acidez muy adecuados para la crianza de los vinos.

## PREMIOS

**GUÍA DE VINOS GOURMETS 2019**

Marqués de Riscal Gran Reserva 2011 | 98 puntos

**MUNDUS VINI**

Marqués de Riscal Gran Reserva 2011 | Medalla de Oro

**FALSTAFF 2019**

Marqués de Riscal Gran Reserva 2008 | 91 puntos

**GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018**

Marqués de Riscal Gran Reserva 2007 | 95 puntos

**ROBERT PARKER**

Marqués de Riscal Gran Reserva 2006 | 91 puntos

**CINVE**

Marqués de Riscal Gran Reserva 2007 | Medalla de Oro

Marqués de Riscal Gran Reserva 2006 | Medalla de Oro

Marqués de Riscal Gran Reserva 2005 | Medalla de Oro