

MARQUÉS DE RISCAL ROSADO 2019 D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Garnacha	85%
Viura	10%
Malvasía	5%

GRADOS 14.0°

Acidez total	3,7
--------------	-----

pH 3,30

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 Garnacha. 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 de entre 14°C y 16°C para conseguir una gran frutuosidad.

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.

El 6 de mayo hubo una helada de escasa intensidad que apenas afectó al viñedo propio. Los daños fueron más relevantes en algunas zonas de la jurisdicción de Leza.

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, 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 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.

