

ARIENZO DE MARQUÉS DE RISCAL 2016 D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	95%
Graciano	5%

GRADOS 14°

Acidez total	3,6
--------------	-----

pH 3,65

IP	50
----	----

CRIANZA

18 meses en barricas de roble americano.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes blancas y rojas a la brasa, pescado azul como el emperador y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino fresco, frutal con agradable entrada en boca, recordando frutos rojos entremezclados con aromas de la madera, a coco y vainilla. Amplio enboca, persistente, y con carácter, deja clara la calidad de los frutos elaborados.



CARACTERÍSTICAS

El vino tinto Arienzo, de Bodegas Herederos del Marqués de Riscal, está elaborado a partir de la selección de las mejores uvas de las variedades tempranillo y graciano, procedentes de los viñedos situados en Laguardia y Elciego. Recepcionadas las uvas en bodega, cuando éstas alcanzan su punto óptimo de madurez, comenzarán los procesos naturales de fermentación alcohólica y fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Bajo estrechas condiciones de control de temperatura. Efectuados los procesos de fermentación, se introducirá el vino en barricas de roble americano para su envejecimiento durante un periodo de 18 meses, tras el cual, pasará a botella para seguir su envejecimiento.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS 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 enero 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/m².

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.

PREMIOS

BERLINER WEIN TROPHY 2018

Arienzo Marqués de Riscal 2015 | Medalla de Oro

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

Arienzo Marqués de Riscal 2014 | 93 puntos

MUNDUS VINI

Arienzo Marqués de Riscal 2014 | Medalla de Plata

EXPO VINOS 2017

Arienzo Marqués de Riscal 2014 | Medalla de Oro

DWM BERLINER WEIN TROPHY

Arienzo Marqués de Riscal 2014 | Medalla de Oro

SOMMELIER WINE AWARDS

Arienzo Marqués de Riscal 2012 | Medalla de Oro

DECANTER ASIA WINE AWARDS

Arienzo Marqués de Riscal 2012 | Medalla de Plata

IWC WINE AWARDS

Arienzo Marqués de Riscal 2012 | Medalla de Bronce