

Herederos
del Marqués de

Riscal



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE-MODERATION 100
Art. 02. 01/10

FINCA TORREA 2015 D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	90%
Graciano	10%

GRADOS 14,5°

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

pH 3,52

IP	64
----	----

CRIANZA

18 meses barrica francesa.

MARIDAJE

Este vino armoniza bien con todo tipo de carnes: asadas, guisadas con setas, especiadas... Acompaña perfectamente al pollo de corral y a la poularda guisada. También marida con pescados potentes con salsas intensas en sabor y aroma como el besugo a la donostiarra o el bacalao a la riojana. Ideal para tomar también con atún rojo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Color rojo cereza muy intenso, de gran vivacidad. Alta intensidad olfativa con notas de fruta roja y negra, fresca bien madura, compensada con notas balsámicas de crianza en barricas de roble francés. Explosiva frutalidad en boca.



CARACTERÍSTICAS

Este vino ha sido elaborado con uvas de las variedades Tempranillo y Graciano, procedentes del viñedo viejo cultivado en la Finca de Torrea, lugar donde se sitúan actualmente las instalaciones de las bodegas de Marqués de Riscal. Finca Torrea es un vino de corte vanguardista, no sólo por contar con un carácter menos clásico que el que caracteriza nuestra casa, sino también por la imagen de su etiqueta que muestra los planos parcelarios de la Finca de Torrea, inspirándose en la línea de diseño marcada por el arquitecto Frank O. Gehry con el Hotel Marqués de Riscal.

El terreno es el clásico suelo arcillo-calcáreo de Rioja Alavesa que ha proporcionado históricamente los mejores resultados cualitativos. La vendimia se realiza a mano y en cajas de pequeña capacidad. Una vez llegan a bodega, se procede al despalillado, para su posterior paso por las mesas de selección y luego se produce el estrujado.

A continuación realiza la fermentación en tinas de madera Allier de pequeña capacidad, a una temperatura que no supera los 25°C con la intención de preservar al máximo los caracteres afrutados. La extracción se realiza con suaves remontados y una corta maceración, con el objetivo de mantener la finura, elegancia y frescor necesarios para tener un paso de boca agradable y persistente.

Después de realizar la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés Allier durante 18 meses, y tras un corto periodo de afinamiento en botella el vino sale al mercado.

Es un estilo diferente a los vinos que venía elaborando tradicionalmente Marqués de Riscal. Con un perfil más moderno, un mayor carácter afrutado y menos balsámico, con una crianza más corta y en roble francés, y un periodo más corto de envejecimiento en botella.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2015

Otoño cálido con temperaturas medias 2°C por encima de lo habitual y lluvias copiosas. El invierno continuó con abundantes precipitaciones que en un par de ocasiones fueron en forma de nieve. Al inicio de la primavera la pluviometría era 170 l/m² superior a un año medio. La vid desbordó el 14 de abril acompañada de temperaturas especialmente cálidas, lo que se tradujo en un adelanto de la viña de casi una semana respecto a un año medio. Durante el primer mes de verano se sucedieron varias olas de calor y a partir del 21 de julio se dieron frecuentes lluvias que facilitaron que la viña siguiera vegetando.

El 3 de agosto granizó en una pequeña zona de la jurisdicción de Leza. El 31 de agosto se produjo otra granizada que afectó a una zona mayor pero la evolución de estos granos dañados fue satisfactoria ya que se secaron rápidamente.

La vendimia comenzó el 4 de septiembre y transcurrió con tiempo seco. Las zonas afectadas por la granizada se vendimiaron en cajas y se seleccionaron grano a grano desechando todos aquellos dañados. La cosecha resultante presentó una gran sanidad y a la vez muy altos valores de grado probable. Ciclo vegetativo de 203 días.

PREMIOS

TIM ATKIN 2018

Finca Torrea 2015 | 93 puntos

GUÍA DE VINOS ABC 2018

Finca Torrea 2015 | 92 puntos

ANUARIO DE VINOS EL PAÍS 2018

Finca Torrea 2012 | 95 puntos

TIM ATKIN 2017

Finca Torrea 2012 | 89 puntos

GUÍA PROENSA 2018

Finca Torrea 2012 | 93 puntos

DECANTER ASIA WINE AWARDS

Finca Torrea 2012 | 88 puntos · Medalla de Bronce

GUÍA PEÑÍN

Finca Torrea 2012 | 93 puntos

JAMESSUCKLING.COM

Finca Torrea 2012 | 93 puntos

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

Finca Torrea 2012 | 94 puntos

GUÍA PROENSA 2017

Finca Torrea 2011 | 95 puntos