

MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA 2013

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo 100%

GRADOS 15°

Acidez total 3,4

pH 3,64

IP 64

CRIANZA

Crianza barrica roble francés 32 meses.

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.

COSECHA 2013

La campaña se inició con un otoño lluvioso situación que se acentuó durante el invierno dando como resultado el mayor acumulado de lluvia de invierno de los últimos 23 años.

La viña desbarró hacia el 13 de abril. El día 20 de dicho mes tuvo lugar una helada que aunque afectó en grado diverso, condicionó de manera importante la producción.

Mayo transcurrió con temperaturas muy frías (media del mes fue 4 grados inferior a la media interanual). Como consecuencia el viñedo acumuló un retraso de 12 días respecto a un año medio. Se registró una nueva helada el 26 de Mayo, que afectó a las viñas más heladizas.

La floración se inició el 13 de junio con tiempo lluvioso y fresco que provocaron un mal cuajado. Los meses de julio y agosto fueron secos lo que evitó el ataque de enfermedades. Durante estos meses se produjeron varias tormentas acompañadas de granizo que afectaron a viñedos puntuales. El envero comenzó el 8 de agosto.

Las lluvias de primeros de septiembre provocaron la aparición de focos de botrytis, que fueron frenados por los días ventosos que siguieron. La vendimia arrancó el 7 de un octubre muy caluroso. La merma de la cosecha fue alta debido a las heladas y al mal cuajado.

PREMIOS

ALFOMBRA ROJA 2018

Marqués de Riscal Gran Reserva 2007 | Medalla de Plata

JAMES SUCKLING 2018

Marqués de Riscal Gran Reserva 2011 | 92 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