

Herederos
del Marqués de

Riscal



WINE-MODERATION (R)
Art. 29, 30, 31, 32

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2015

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	93%
Graciano	7%

GRADOS 14,3°

Acidez total	3,5
--------------	-----

pH 3,58

IP	56
----	----

CRIANZA

24 meses en crianza barrica americana

MARIDAJE

Este vino marida bien con jamón, quesos no muy curados, guisos con salsas no muy especiadas, legumbres cocidas o guisadas, carnes a la parrilla y asados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color cereza muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad.



CARACTERÍSTICAS

Los Reservas de Marqués de Riscal se elaboran, básicamente, a partir de uvas procedentes de viñas de la variedad Tempranillo plantadas antes de los años 70, situadas en los mejores suelos arcillo calcáreos de la Rioja Alavesa. Esta variedad soporta bien la crianza en madera y el envejecimiento en botella gracias a su buen equilibrio ácido y a su fina tanicidad. Las variedades Graciano y Mazuelo, cuyo porcentaje en la mezcla no sobrepasa el 10%, aportan frescura y viveza de color. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 26°C con un tiempo de maceración que no sobrepasa los 12 días. Los reservas de Riscal permanecen aproximadamente dos años en barrica de roble americano, configurando un vino que se encuadra dentro de los cánones del clasicismo riojano, fresco, fino, elegante y con un gran potencial de envejecimiento. Antes de salir al mercado tiene un periodo mínimo de afinamiento en botella de un año.

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

Marqués de Riscal Reserva 2014 | 93 puntos

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

Marqués de Riscal Reserva 2013 | 94 puntos

ANUARIO DE VINOS EL PAÍS 2018

Marqués de Riscal Reserva 2013 | 88 puntos

MUNDUS VINI

Marqués de Riscal Reserva 2013 | Medalla de Oro

GUÍA DE VINOS ABC 2018

Marqués de Riscal Reserva 2012 | 93 puntos

CINVE

Marqués de Riscal Reserva 2012 | Medalla de Plata
2011: Gold Medal | 2010: Medalla de Oro

TIM ATKIN 2017

Marqués de Riscal Reserva 2012 | 93 puntos

JAMESSUCKLING.COM

Marqués de Riscal Reserva 2012 | 93 puntos

2011: 92 puntos | 2010: 92 puntos

DECANTER WORLD WINE AWARDS

Marqués de Riscal Reserva 2011 | Medalla de Plata

DECANTER ASIA WINE AWARDS

Marqués de Riscal Reserva 2011 | Medalla de Bronce

SAKURA 2017

Marqués de Riscal Reserva 2011 | Medalla de Oro

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2019

Marqués de Riscal Reserva 2011 | 98 puntos

ROBERT PARKER

Marqués de Riscal Reserva 2010 | 89 puntos