

Herederos
del Marqués de

Riscal



WINE-MODERATION (R)
Art. 02. 01. 000

MARQUÉS DE RISCAL VIÑAS VIEJAS 2017

Vino de la Tierra
de Castilla y León

VARIEDAD DE LA UVA

Garnacha	75%
Tinta de Toro	25%

GRADOS 14°

Acidez total	5,6
--------------	-----

pH 3,25

Azúcares	<2 g/l
----------	--------

CRIANZA

Tiene una crianza de cuatro meses sobre lías finas de la variedad Sauvignon Blanc (80% en acero inoxidable / 20% en barricas de roble francés de 600 litros de capacidad).

MARIDAJE

Este vino marida bien con pescados, mariscos, pastas y arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 14° y 16°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

Este vino rosado de sangrado natural procede de nuestras mejores viñas viejas en pie franco de las terrazas cascajosas más altas del río Duero. Las variedades de garnacha y tempranillo combinan a la perfección para dar al vino una boca fresca y redonda, donde los aromas frutales son potenciados por unos meses de permanencia en contacto con lías finas de la variedad Sauvignon Blanc que aportan al vino frescura y complejidad.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2017

Otoño e invierno escasos en precipitaciones.

Meses de Febrero y Marzo presentan temperaturas especialmente cálidas.

La brotación tiene lugar el día 9 de Abril.

El 28 de Abril se registra una fuerte helada que provoca daños por hielo en prácticamente todas las jurisdicciones.

La vendimia comienza de forma generalizada el 14 de Septiembre y transcurre con tiempo seco.

