



XR
Reserva 2015

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo 95%
Graciano 5%

GRADOS

Acidez total **14,2°**

3,5

pH
IP

3,68
60

CRIANZA

Crianza en bodega 24 meses.

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.

MARIDAJE

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

Características

En Marqués de Riscal, existían vinos de bodeguero, dentro de su Reserva Histórica, como el Reserva Medoc y el XR sin llegar a ser nombres comerciales. Al estilo de los capataces jerezanos, el enólogo marcaba alguna de sus barricas con una tiza con la palabra XR al haber encontrado algunas características especiales que no se encontraban en otras. Este XR nunca se comercializó, pero siempre fue un referente para el maestro bodeguero. Esta costumbre duró casi un siglo, entre las cosechas de 1869 y 1964.

El XR 2015, su primera añada, es un homenaje a todos los maestros bodegueros que, desde Jean Pineau hasta nuestros días, han contribuido a forjar una parte de la mejor historia del vino español en Marqués de Riscal.

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.