

Marqués de Riscal

MARQUÉS DE RISCAL 150 ANIVERSARIO

NOTE GENERALI

Tipologia D.O.Ca. Rioja

Zona produttiva Rioja Alavesa

Vitigno Tempranillo, altri

Composizione del suolo Terreni argilloso-calcarei.

Vinificazione Dopo la selezione manuale in modo da eliminare eventuali uve non totalmente sane e mature, la fermentazione alcolica avviene a una temperatura controllata non superiore a 26°C, con un periodo di 14 giorni nella vasca.

Invecchiamento Una volta deciso l'assemblaggio per questo particolare tipo di vino, viene affinato in botti di rovere francese per 30 mesi, prima di essere imbottigliato e affinato per altri 3 anni, completando così il processo di invecchiamento e di affinamento dei tannini, in modo da ottenere un vino rotondo, potente e allo stesso tempo facile da bere. Affinamento di 30 mesi in botti di rovere francese..

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ciliegia molto scura.

Profumo Ha un complesso, tostato, aroma balsamico con note speziate di pepe nero e cannella.

Sapore Al palato è ricco e pieno, di buona struttura, con una grande concentrazione di tannini, rotondo, con un finale lungo e setoso-liscio.

Abbinamenti Questo vino si abbina bene a prosciutto crudo, formaggi stagionati, carni rosse, arrostiti di ogni genere e casseruole di selvaggina.

Temperatura di servizio 16-18°C



ELCIEGO / ÁLAVA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1858

 ENOLOGO | FRANCISCO HURTADO DE AMÉZAGA

 VITIGNI | TEMPRANILLO, GRACIANO, VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, TINTA DE TORO

