

MARQUES DE RISCAL RESERVA

ELCIEGO / ÁLAVA



Marqués de Riscal è una delle cantine più antiche della Rioja e un pioniere assoluto nel mondo del vino spagnolo. Fondata a Elciego, Álava, nel 1858 da Guillermo Hurtado de Amézaga, si è imposta nel tempo come un punto di riferimento, grazie allo sguardo visionario di chi l'ha guidata negli anni: Marqués de Riscal ha dato un contributo fondamentale alla nascita e al successo delle denominazioni Rioja e Rueda. La cantina è un connubio di passato e futuro: basata sugli edifici originali del 1858, è stata integrata con un progetto unico firmato da Franck Gehry, e comprende un ristorante, un hotel e una spa, oltre alla cattedrale, uno spazio che custodisce una collezione di tutte le annate prodotte a partire dalla fondazione.



ANNO DI FONDAZIONE
1858



ESTENSIONE TERRITORIO
1068 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO
10.500.000



VITIGNI
TEMPRANILLO – GRACIANO – VERDEJO
SAUVIGNON BLANC – TINTA DE TORO



ENOLOGO
FRANCISCO
HURTADO DE
AMÉZAGA



TIPOLOGIA

Vino rosso – D.O.Ca.Rioja



ZONA DI PRODUZIONE

Rioja Alavesa



VITIGNO

Tempranillo, Graciano



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni argilloso-calcarei.



ETÀ MEDIA DEI VINETI

Piantati prima del 1970



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene a temperatura controllata e il tempo di macerazione non supera mai i 12 giorni. Riscal Reserva trascorre circa due anni in botti di rovere americano, producendo un vino che corrisponde al classico stile Rioja: fresco, fine, elegante e molto adatto per un lungo invecchiamento. Prima del rilascio in vendita trascorre un minimo di un anno maturando in bottiglia, il tempo sufficiente per mostrare quanta complessità il Tempranillo è in grado di raggiungere. Affinamento di 22 mesi in botti di rovere americano.



COLORE

Amarena intenso con buona profondità.



PROFUMO

Profumi molto espressivi al naso con note di liquirizia, cannella e pepe nero, con un sottile accenno di lunga maturazione in botte, che si unisce a note complesse di frutta matura e concentrata.



SAPORE

Fresco e facile da bere al palato, buona spina dorsale, tannini levigati. Il lungo e persistente finale lascia lievi richiami balsamici di ottima qualità.



ABBINAMENTI

Questo vino si accompagna bene con prosciutto, formaggi dolci, casseruole poco speziate, piatti a base di fagioli e legumi, pollame, carni rosse, grigliate e arrosti. Temperatura di servizio: 16-18°C