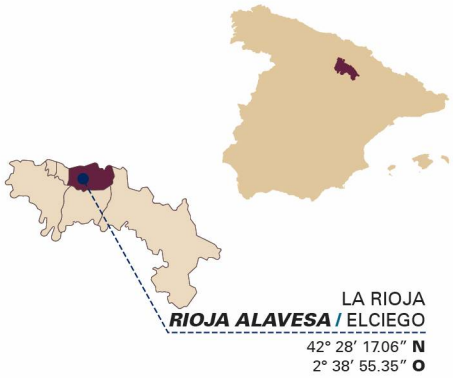
MARQUES DE RISCAL 150 ANIVERSARIO

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

ENOLOGO
FRANCISCO HURTADO DE AMÉZAGA

BOTTIGLIE IN UN ANNO
10.500.000

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

TIPOLOGIA
Vino rosso – D.O.Ca.Rioja

ZONA DI PRODUZIONE
Rioja Alavesa

VITIGNO
Tempranillo, altri

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Terreni argilloso-calcarei.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
Più di 80 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
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 26ºC, con un periodo di 14 giorni nella vasca. 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.

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, arrosti di ogni genere e casseruole di selvaggina. Temperatura di servizio: 16-18°C