

BARON DE CHIREL

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

Area di Elciego, dai vigneti di Garcimoracho, Tapias, San Pelayo, Vialva e La Collada.



VITIGNO

Tempranillo, altri



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni argillosi calcarei e terrazze ghiaiose del fiume Ebro con roccia calcarea.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'attenta selezione delle uve, (dal 1995 viene fatta uva per uva su tavoli di cernita), si procede alla pressatura e vinificazione. La fermentazione alcolica avviene in tini di rovere francese di Allier a 26°C, con uve provenienti da ogni appezzamento vinificate separatamente e con ogni vigneto riferito alla sua origine. Terminata la fermentazione malolattica, sempre in tini di rovere di Allier a grana fine, il vino viene trasferito in botti di rovere francese di Allier per un invecchiamento di 22 mesi. Successivamente, dopo l'affinamento in botte e una volta imbottigliato, il vino rimarrà per un periodo minimo di 20 mesi in bottiglia, prima della sua commercializzazione.



COLORE

Chiaro e brillante con un bel colore rosso ciliegia e sentori di viola. Vivace tonalità intorno al bordo con poco segno di evoluzione.



PROFUMO

Un vino enormemente espressivo con grande intensità aromatica di piccoli, maturi, frutti neri (mirtillo, ribes nero, cassis, ciliegie sotto spirito), grafite e note minerali del terroir, liquirizia, sottili sentori di fiori blu (viole), sottobosco (muschio e foglie cadute). Ricorda l'autunno quando le foglie cadono. Spezie calde come chiodi di garofano e pepe nero, cacao e tabacco, tutte estremamente ben definite. Un leggero tocco di pelle all'inizio, che scompare quando lasciato respirare. Il legno è perfettamente integrato.



SAPORE

Un attacco potente, denso, molto ricco. Combina sensazioni di volume, struttura e ricchezza con una texture setosa che non finisce mai. Tannini vivaci, discernibili ma maturi e che con il tempo diventano più levigati. Molto, molto lungo e persistente, elegante con una magnifica acidità che fa ben sperare per un grande invecchiamento. Il frutto è presente, e anche i fiori.



ABBINAMENTI

Questo vino si accompagna bene con prosciutto e formaggio stagionato, carni rosse, pollame, casseruole di selvaggina come pernice, coniglio, cervo, cinghiale o Roebuck, anche se cotto in salse piccanti. Temperatura di servizio: 16-18°C

