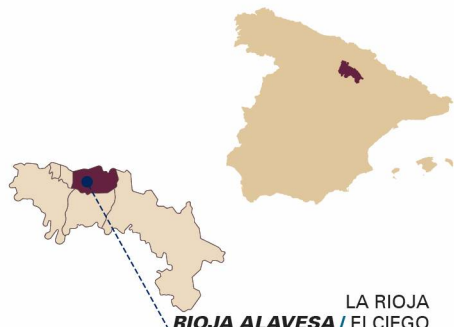


# FRANK GEHRY SELECTION

## ELCIEGO / ÁLAVA



LA RIOJA  
RIOJA ALAVESA / ELCIEGO  
42° 28' 17.06" N  
2° 38' 55.35" O

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



### VITIGNO

Tempranillo



### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Più di 80 anni



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento di 30 mesi in botti francesi.



### COLORE

Ciliegia, di buona profondità di colore, quasi opaco, con pochissimi segni di evoluzione.



### PROFUMO

Naso intenso e complesso, con note di frutta matura scura, sfumature balsamiche e una base leggermente minerale.



### SAPORE

Al palato è molto ben strutturato, con una sensazione di freschezza e un'eccezionale concentrazione di tannini levigati che conferiscono una sensazione di bocca calda e untuosa con un finale lungo e persistente in cui si possono scoprire le note tostate della botte in pregiato rovere francese. Un vino con spina dorsale tannica e spiccata acidità fa ben sperare per un buon futuro invecchiamento in bottiglia, molto nello stile dei vini Riscal degli inizi del XX secolo.



### ABBINAMENTI

Questo vino si accompagna bene con prosciutto, formaggi di media stagionatura, casseruole non troppo piccanti, piatti a base di legumi, pollame, carni rosse, grigliate e arrosti. Temperatura di servizio: 16-18°C