

FINCA TORREA

2018

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Graciano

GRADOS **14,6°**
Acidez total 3,2

pH **3,56**
IP **64**

CRIANZA

Crianza 18 meses de barrica roble francés

MARIDAJE

Este vino armoniza bien con todo tipo de carnes: asadas, guisadas con setas, especiadas... Acompaña perfectamente al pollo de corral y a la poularda guisada. También marida con pescados potentes con salsas intensas en sabor y aroma como el besugo a la donostiarra o el bacalao a la riojana. Ideal para tomar también con atún rojo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Color rojo cereza muy intenso, de gran vivacidad. Alta intensidad olfativa con notas de fruta roja y negra, fresca bien madura, compensada con notas balsámicas de crianza en barricas de roble francés. Explosiva frutalidad en boca.



WINE MODERATION
ALZ. 14,6°

CARACTERÍSTICAS

Este vino ha sido elaborado con uvas procedentes de las variedades Tempranillo y Graciano, propiedad de Marqués de Riscal y situadas en su totalidad en el término municipal de Elciego.

Finca Torrea es un vino de corte vanguardista, no sólo por contar con un carácter menos clásico que el que caracteriza nuestra casa, sino también por la imagen de su etiqueta que muestra los planos parcelarios de la Finca de Torrea, inspirándose en la línea de diseño marcada por el arquitecto Frank O. Gehry con el Hotel Marqués de Riscal. El terreno es el clásico suelo arcillo-calcáreo de Rioja Alavesa que ha proporcionado históricamente los mejores resultados cualitativos. La vendimia se realiza a mano y en cajas de pequeña capacidad. Una vez llegan a bodega, se procede al despalillado, para su posterior paso por las mesas de selección y luego se produce el estrujado.

A continuación realiza la fermentación en tinajas de madera Allier de pequeña capacidad, a una temperatura que no supera los 25°C con la intención de preservar al máximo los caracteres afrutados. La extracción se realiza con suaves remontados y una corta maceración, con el objetivo de mantener la finura, elegancia y frescor necesarios para tener un paso de boca agradable y persistente.

Después de realizar la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés Allier durante 18 meses, y tras un corto periodo de afinamiento en botella el vino sale al mercado.

Es un estilo diferente a los vinos que venía elaborando tradicionalmente Marqués de Riscal. Con un perfil más moderno, un mayor carácter afrutado y menos balsámico, con una crianza más corta y en roble francés, y un periodo más corto de envejecimiento en botella.

COSECHA 2018

El otoño transcurrió seco y caluroso, situación que cambió en invierno con frecuentes lluvias.

El desborre tuvo lugar a mediados de abril, lo que implicó un pequeño retraso con las fechas medias. Dicho retraso se mantuvo durante todo el ciclo vegetativo.

A finales de mayo se produjeron frecuentes precipitaciones, que no afectaron a la floración, que comenzó en la ribera del Ebro a primeros de junio.

Durante la primera parte del verano fueron frecuentes las tormentas, motivo por el que hubo que extremar las precauciones frente a las enfermedades criptogámicas. El invierno se inició a primeros de agosto.

A mediados de septiembre se registró una considerable precipitación que retrasó el comienzo de la vendimia. Esta tuvo lugar a primeros de octubre, transcurrió con tiempo seco y fresco y se realizó de manera selectiva.

La cosecha resultante se caracterizó por una buena producción y excelente sanidad.

PREMIOS

Mundus Vini 2023
Plata

Decanter 2023
Finca Torrea 2018 | 96 puntos



Guía Peñín 2023
Finca Torrea 2018 | 95 puntos

Guía Proensa 2022
Finca Torrea 2018 | 95 puntos

CONTIENE SULFITOS