



VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Graciano

GRADOS

Acidez total

15°

3,3

pH

3,57

IP

67

CRIANZA

25 meses en bodega de roble americano.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color cereza muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad.

MARIDAJE

Este vino marida bien con jamón, quesos no muy curados, guisos con salsas no muy especiadas, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados.

Características

En Marqués de Riscal, existían vinos de bodeguero, dentro de su Reserva Histórica, como el Reserva Medoc y el XR sin llegar a ser nombres comerciales. Al estilo de los capataces bordeleses, el enólogo marcaba alguna de sus barricas con una tiza con la palabra XR al haber encontrado algunas características especiales que no se encontraban en otras. Este XR nunca se comercializó, pero siempre fue un referente para el maestro bodeguero. Esta costumbre duró casi un siglo, entre las cosechas de 1869 y 1964.

Marqués de Riscal XR es un homenaje a todos los maestros bodegueros que, desde Jean Pineau hasta nuestros días, han contribuido a forjar una parte de la mejor historia del vino español en Marqués de Riscal.

Cosecha 2019

El otoño resultó cálido y prácticamente no hubo heladas.

Las hojas tardaron en caer, lo que favoreció la acumulación de reservas en las plantas.

El desborre tuvo lugar el 10 de abril. El 6 de mayo hubo una helada de escasa intensidad que apenas afectó al viñedo propio. Los daños fueron más relevantes en algunas zonas de la jurisdicción de Leza. La floración se inició el 2 de junio en la zona de la ribera del Ebro. El cuajado fue irregular y como consecuencia los racimos no presentaban apiñamiento, con espacio suficiente entre las bayas, característica muy deseable, ya que dificulta la aparición de botrytis durante la maduración.

El enero se inició el 30 de julio.

Durante la primera quincena de septiembre se registraron 34 litros, lo que retrasó el inicio de la vendimia, que comenzó el día 17 de septiembre, y transcurrió con tiempo seco y fresco. El pequeño tamaño tanto de los granos de uva como de los racimos favoreció la maduración. La cosecha resultante se caracterizó por un bajo dato de pH y una alta acidez, lo que favorecerá la crianza y posterior conservación de los vinos en botella.

PREMIOS

Guía ABC 2024

XR de Marqués de Riscal - 93 puntos

Guía Peñín 2024

XR de Marqués de Riscal - 94 puntos

Wine Enthusiast 2024

XR de Marqués de Riscal - 93 puntos

Mundus Vini Spring Tasting 2024

XR de Marqués de Riscal - ORO

Guía Gourmets 2024

XR de Marqués de Riscal - 95 puntos