



VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Graciano

GRADOS

Acidez total

15°

3,4

pH

3,64

IP

77

CRIANZA

Crianza en barrica de roble americano
25 meses.

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 jerezanos, el enólogo marcaba alguna de sus barricas con una tiza con la palabra XR (Extra Reserva) 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.

El XR 2015, su primera añada, 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 2020

Otoño lluvioso y cálido con temperaturas medias 1,5°C por encima de lo habitual. El invierno fue escaso en precipitaciones, aun así, al inicio del ciclo de la vid, la pluviometría acumulada fue superior a la de un año medio.

La vid desbarró el 7 de abril acompañada de altas temperaturas lo que propició un rápido desarrollo vegetativo. El 16 de junio se registró una granizada que afectó principalmente a la jurisdicción de Navaridas. Debido a las condiciones meteorológicas que se dieron a lo largo del verano, la presión de enfermedades criptogámicas fue muy alta, por lo que hubo que prestar especial atención al control de las mismas.

El envero se inició el 22 de julio, fecha considerada normal para la zona.

La vendimia comenzó de manera selectiva el 10 de septiembre y la cosecha resultante destacó por su alto contenido en sustancias responsables del color y elevado contenido en azúcares.

PREMIOS

Guía Peñin 2025

XR de Marqués de Riscal - 94 puntos