

BARÓN DE CHIREL 2019

D.O. Ca.Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

Otras

GRADOS 15,5°

Acidez total 3,0

pH 3,64

IP 75

CRIANZA

16 meses en bodega de roble francés Allier.

MARIDAJE

Este vino marida bien con jamón y quesos curados, carnes rojas, aves, guisos de caza, tales como perdiz, conejo, venado, jabalí o corzo, incluso condimentados con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

NOTAS DE CATA

A la vista: se presenta limpio y brillante, de un precioso color rojo cereza con matices violáceos. Con una intensidad medio alta. Ribetes con una tonalidad viva sin indicios de evolución.

Aromas: Es un vino tremendamente expresivo, de gran intensidad aromática de frutos negros pequeños maduros (arándanos, grosellas, casis, ciruelas damascenas, guindas en licor), grafito, notas de terruño minerales, regaliz, sutiles matices de flores azules (violetas), sotobosque (hojarasca, musgo). Recuerdos de otoño cuando caen las hojas. Especies picantes como el clavo y la pimienta negra, cacao y tabaco con una espléndida definición. Ligeros cueros al inicio que se marchan con la oxigenación. La madera está perfectamente integrada.

La boca: La entrada en boca es poderosa, densa con una gran riqueza. Une volumen, estructura, riqueza con una textura sedosa que no finaliza nunca. Taninos vivos, presentes pero maduros que el tiempo irá puliendo. Es larguísimo y persistente, elegante con una formidable acidez que le augura una gran guarda. La fruta está presente, así como las flores azules. Muestra muchos matices que tienen aun que ensamblarse. Los grandes vinos muestran sus hechuras desde su juventud y prometen una vida de décadas.

Al día siguiente: Barón de Chirel 2019 va mejorando con los días en botella abierta. Hemos podido comprobar como al día siguiente de su apertura, aparecen aromas más frescos de fruta roja silvestre: fresa y frambuesa. La entrada en boca es mucho más amable y la sensación táctil es de mayor suavidad. Es un vino que puede permanecer abierto, conservado en buenas condiciones, durante 3 o 4 días, en los que no solo no pierde su esencia, sino que gana en complejidad, en equilibrio, tanto en nariz como en boca y se redondea.

Recomendaciones: No se aconseja el uso de Coravin, porque lo reduce en exceso. Se aconseja oxigenarlo en decantador antes de su consumo, en el caso de que vayamos a consumirlo en el momento.




HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION
ALZAR DE PIZCO

CARACTERÍSTICAS

Las uvas proceden de la zona de Elciego y Laguardia, de los pagos de Garcimoracho, Tapias, San Pelayo, Vialva y La Collada.

La altitud de estas viñas oscila entre los 450 m y 550 m. s.n.m.

Suelos de zonas arcillosas-calcáreas y de terrazas cascajosos del río Ebro sobre fondo calizo.

Los rendimientos oscilan entre los 2.500 y 3.500 kg/ha.

La vendimia es rigurosamente manual, en cajas de 15 kg.

Tras la completa selección de las uvas, (desde 1995 se realiza con las mesas de selección uva a uva), se procede al prensado y vinificación.

La fermentación alcohólica se realiza en tinas de Allier a 26°C, de fincas individualizadas referenciando el viñedo por su origen. Las parcelas se vinifican cada una por separado.

Una vez finalizada y realizada la maloláctica, siempre en tinas de Allier de grano fino, el vino se introduce en barricas de roble francés de Allier para proceder a su crianza por un periodo de 16 meses.

A continuación, y tras su crianza en barricas, una vez embotellado, el vino permanecerá por un periodo no inferior a 2 años en botella antes de su salida al mercado.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS 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 envero 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 Proensa 2025
100 puntos

Guía Peñín 2025
95 puntos

World's Best Sommeliers' Selection 2024
The Rioja Report 2024 - Club Oenologique
96 puntos

Wine Enthusiast 2024
97 puntos & Editor's choice

James Suckling 2023
93 puntos

CONTIENE SULFITOS