

Herederos  
del Marqués de

# Riscal



WINE-MODERATION (U)  
Art. de B.V.P.A.

## FRANK GEHRY SELECTION 2012

D.O. Ca. Rioja

### VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

<b>GRADOS</b>	<b>14°</b>
Acidez total	3,0

<b>pH</b>	<b>3,75</b>
-----------	-------------

### CRIANZA

30 meses en barrica francesa.

### MARIDAJE

Este vino armoniza 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.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

### ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color cereza muy cubierto, casi opaco, sin apenas síntomas de evolución. En nariz es intenso, complejo, con notas de frutos negros maduros, balsámico y con un fondo ligeramente mineral. En boca está muy bien estructurado, con una sensación fresca y una destacable concentración de taninos pulidos que dan, en el paso de boca, una sensación cálida y untuosa, con un final de recorrido largo donde se perciben ciertas notas tostadas procedentes de la crianza en barricas de roble francés. Vino cuyo esqueleto tánico y notable acidez augura más que un buen futuro envejecimiento en botella, muy en la línea de los riscales de principio del siglo XX.



## CARACTERÍSTICAS

El vino Gehry Selección es el resultado de una cuidada selección de uvas procedentes de viñas propias de más de 80 años de edad. Después de un cuidadoso laboreo de las viñas durante el verano, se supervisó la maduración de la uva conforme a las normas que se aplican en Marqués de Riscal, seleccionando la cosecha grano a grano en nuestras mesas de selección manual con el fin de conseguir este magnífico y exclusivo vino Selección Frank Gehry Reserva Cosecha 2012.

### CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2012

La campaña de 2012 comienza con un otoño caluroso y seco, una situación que se prolongó durante todo el invierno. En el inicio de la brotación, el nivel de lluvia registrado fue el más bajo de los últimos 22 años.

Esta falta de precipitaciones hace que el desborre se iniciara en torno al 14 de abril. La floración comenzó el 1 de junio, un mes con temperaturas excepcionalmente altas, sin apenas precipitaciones. Esto provocó una evolución muy rápida del viñedo.

El inicio del envero tuvo lugar el 25 de julio. El verano fue extremadamente seco, lo que se tradujo en racimos y granos pequeños, especialmente en las viñas situadas más al sur.

La vendimia se inició el 17 de septiembre de manera muy selectiva, debido a la gran diferencia de maduración entre las parcelas. En el último tramo, comenzaron las lluvias, factor que unido a una bajada importante de temperaturas, ayudó muchísimo a la correcta maduración de la uva y sobre todo de las pepitas y las pieles. El ciclo vegetativo fue de 210 días.

## PREMIOS

### TIM ATKINS 2018

Frank Gehry Selection 2012 | 95 puntos

### JAMES SUCKLING.COM 2017

Frank Gehry Selection 2012 | 93 puntos

### WINE SPECTATOR 2017

Frank Gehry Selection 2012 | 94 puntos

### TIM ATKINS 2017

Frank Gehry Selection 2012 | 95 puntos - Wine of the year

CONTIENE SULFITOS

