

FRANK GEHRY SELECTION 2022

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

Otras

GRADOS **15,2°**

Acidez total 3,3

pH **3,52**

CRIANZA

16 meses en barrica de roble francés.

ARMONÍA

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 riscalés de principio del siglo XX.



CARACTERÍSTICAS

El vino Gehry Selection es el resultado de una cuidada selección de uvas procedentes de viñas propias de más de 80 años. Después de un cuidadoso laboreo de las viñas durante el verano, se supervisa 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.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2022

El otoño fue muy lluvioso, llegando a recogerse 100 l más que el dato medio para dicha estación. Como consecuencia, el 21 de noviembre el Ebro se desbordó inundando parte de las viñas de la ribera. Durante enero se sucedieron las heladas (hasta 18 días) por lo que el mes presentó una temperatura mínima media especialmente fría (0,1°C). El 1 de abril entró una masa de aire frío que dejó heladas los días 4, 5 y 6 con mínimas de hasta -4,5°C, que produjeron ligeros daños en fincas concretas, ya que el viñedo todavía no había brotado. La viña desbarró el 17 de abril, lo que supuso un retraso de 7 días respecto a la media. De mayo a septiembre la temperatura media mensual superó en todos los meses al dato medio en unos 2°C. Consecuentemente, esta fue la 2ª campaña más cálida de las últimas 31. Dichas temperaturas, unidas a una fuerte sequía, tuvieron como consecuencia una nula incidencia de enfermedades, pero dificultó la maduración fenólica. No obstante, a partir de mediados de septiembre, la bajada de las temperaturas mínimas activó el final de este proceso. El inicio de la vendimia tuvo lugar el 12 de septiembre de manera selectiva. La cosecha resultante presentó unos parámetros excepcionales tanto en sanidad como en sustancias responsables del color, aromas y alcohol probable.

CONTIENE SULFITOS

