

ARIENZO DE MARQUÉS DE RISCAL 2022 D.O. C.a. Rioja Rioja Alavesa

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

GRADOS 14,5°

Acidez total 3,3

pH 3,52

IP 56

CRIANZA

17 meses en barricas de roble americano.

ARMONÍA

Ideal para acompañar carnes blancas y rojas a la brasa, pescado azul como el emperador y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino fresco, frutal y con agradable entrada en boca, recordando a frutos rojos sutilmente acompañados de aromas de la madera, notas de coco y vainilla. Amplio en boca, persistente, y con carácter, fiel reflejo de la personalidad de la uva de este terruño.



CONTIENE SULFITOS

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL
Desde 1858

CARACTERÍSTICAS

Un crianza atípico del corazón de Rioja Alavesa donde la Tempranillo muestra toda su frutuosidad y juventud con una presencia moderada de madera que acompaña proporcionando un buen equilibrio y persistencia.

Arienzo de Marqués de Riscal es un **Vino de Zona**, ya que está elaborado al 100% con uvas seleccionadas de las variedades Tempranillo procedentes de viñedos ubicados en **Rioja Alavesa**, de los municipios de Elciego, Leza, Navaridas y Laguardia.

Una vez la uva alcanza su punto óptimo de madurez es recepcionada en bodega comenzando los procesos naturales de fermentaciones alcohólica y maloláctica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Finalizados estos procesos, el vino el vino permanecerá en barricas de roble americano para llevar a cabo el proceso de crianza durante un periodo de 17 meses, tras el cual el vino será embotellado.

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 desbordó 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.