

MARQUÉS
DE RISCAL
**ROSADO
2024**

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Viura

GRADO 13,5°
Acidez total 4.1

pH 3.17

ARMONÍA

Este vino armoniza bien con pescados, mariscos, pastas y arroces.

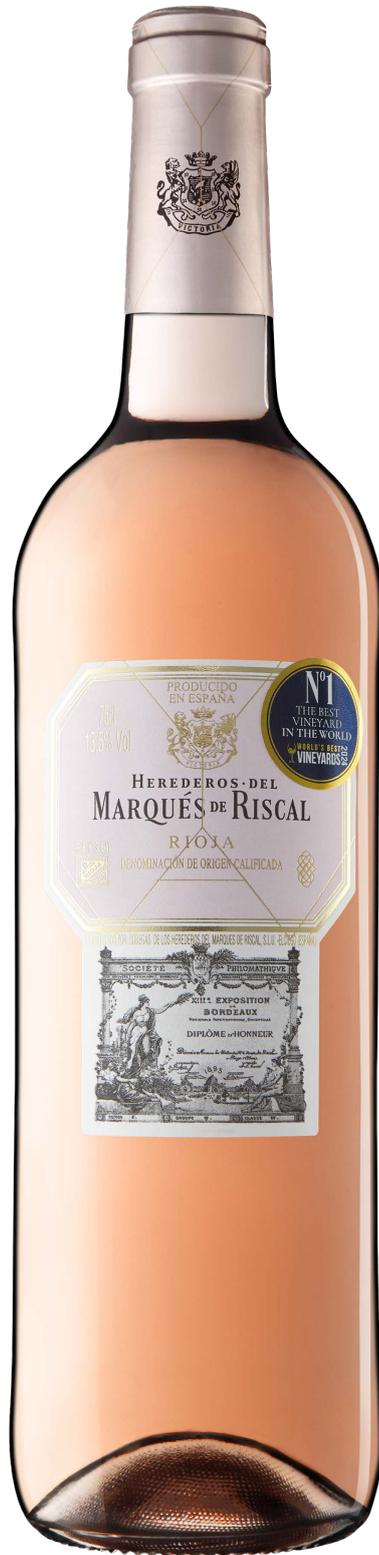
TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 10°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino color rosa pálido, brillante y vivaz. En nariz presenta intensos aromas a fresa y frambuesa, con algunas notas florales.

En boca es fresco, glicérico y equilibrado, con un final pleno de sensaciones ácidas agradables.



CARACTERÍSTICAS

Marqués de Riscal inicia la elaboración de vinos rosados en los años 60, coincidiendo con el centenario de la bodega, a partir de uvas de viñas jóvenes, de menos de 15 años, de la variedad Tempranillo y Viura. Este rosado se elabora por el procedimiento de prensado dentro de un concepto de clasicismo y refinamiento, logrando una delicadeza, frescura y suavidad poco habituales en este tipo de vinos. Realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada para conseguir una gran frutuosidad.

COSECHA 2024

El otoño del 2023 fue especialmente cálido superando las temperaturas medias en 2° C a los datos medios, situación que se prolongó durante el invierno.

En marzo y abril apenas hubo precipitaciones siendo la pluviometría de dichos meses un 70% inferior a la media.

La viña desbordó el 4 de abril, lo cual supuso un adelanto de 6 días. El 19 de abril se registró una temperatura mínima de -1°C, que provocó daños significativos en diferentes viñedos.

La floración transcurrió con temperaturas muy cálidas que afectaron negativamente a la fecundación provocando un corrimiento de la flor que dio como resultado racimos muy sueltos.

Julio y agosto fueron cálidos y escasos en lluvias, meteorología que retrasó el inicio de la maduración.

A inicios de septiembre se sucedieron las lluvias, mitigando la situación de sequía existente.

La vendimia comenzó el 17 de septiembre. La cosecha resultante se caracterizó por unos altos valores de grado probable y sustancias responsables del color, pero muy baja producción debido principalmente a los daños provocados por la helada y el deficiente cuajado de la flor.

CONTIENE SULFITOS