

# MARQUÉS DE RISCAL 150 ANIVERSARIO 2019

D.O. Ca. Rioja

## VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo  
Otras

**GRADOS** **15.3°**

Acidez total 3,2

**pH** **3,48**

**IP** **75**

## CRIANZA

33 meses en barrica.

## ARMONÍA

Este vino armoniza bien con jamón, quesos curados, carnes rojas, todo tipo de asados y guisos de caza.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

## ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color cereza muy oscuro. Cuenta con aroma torrefacto, balsámico, complejo, con notas especiadas de pimienta negra y canela. En boca es graso, bien estructurado, con una gran concentración tánica, redondo y con un final largo y sedoso.



## CARACTERÍSTICAS

Este vino se elabora en nuestra renovada bodega de 1883. Para su elaboración se utilizan tinajas de madera y la última generación de mesas de selección, donde los racimos y uvas son enfriados previamente.

Marqués de Riscal 150 Aniversario se ha hecho para cumplir con los estándares de calidad de un Gran Reserva. Tiene un estilo muy característico de Rioja Alavesa. Es vigoroso y vibrante, siempre más poderoso que el resto de los vinos clásicos de Rioja, sin concesiones a la moda y las tendencias, manteniendo así su elegancia. Para ello, Riscal emplea uvas de viñas viejas de más de 80 años, procedentes tanto de producciones propias, como de cosechas adquiridas a viticultores de la zona de Rioja Alavesa, con los cuales nos une una larga relación en algunos casos incluso de varias generaciones. Tras el paso de la uva por las mesas de selección manual, al objeto de eliminar toda la uva que no esté totalmente sana y madura, tendrá lugar la fermentación alcohólica, que se realizará a una temperatura controlada que no sobrepasará los 26°, durando el encubado 14 días. Una vez definida la mezcla para este especial tipo de vino, se inició la crianza en barricas de roble francés que duró 33 meses, pasando posteriormente a la botella durante 3 años más, completando de esta manera el proceso de maduración y afinamiento de sus taninos, de manera a conseguir un vino redondo a la vez que potente y fácil de beber por el consumidor.

## 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 invierno 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

James Suckling 2023 - 94 puntos

Guía Peñín 2025 - 97 puntos

Guía Proensa 2025 - 98 puntos