

Marqués de Riscal

BARÓN DE CHIREL

NOTE GENERALI

Tipologia D.O.C.A. Rioja

Zona produttiva Area di Elciego, dai vigneti di Garcimoracho, Tapias, San Pelayo, Vialva e La Collada.

Vitigno Tempranillo, altri

Composizione del suolo Terreni argillosi calcarei e terrazze ghiaiose del fiume Ebro con roccia calcarea.

Vinificazione Dopo un'attenta selezione delle uve, (dal 1995 viene fatta uva per uva su tavoli di cernita), si procede alla pressatura e vinificazione. La fermentazione alcolica avviene in tini di rovere francese di Allier a 26°C, con uve provenienti da ogni appezzamento vinificate separatamente e con ogni vigneto riferito alla sua origine.

Invecchiamento Terminata la fermentazione malolattica, sempre in tini di rovere di Allier a grana fine, il vino viene trasferito in botti di rovere francese di Allier per un invecchiamento di 22 mesi. Successivamente, dopo l'affinamento in botte e una volta imbottigliato, il vino rimarrà per un periodo minimo di 20 mesi in bottiglia, prima della sua commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Chiaro e brillante con un bel colore rosso ciliegia e sentori di viola. Vivace tonalità intorno al bordo con poco segno di evoluzione.

Profumo Un vino enormemente espressivo con grande intensità aromatica di piccoli, maturi, frutti neri (mirtilli, ribes nero, cassis, ciliegie sotto spirito), grafite e note minerali del terroir, liquirizia, sottili sentori di fiori blu (viole), sottobosco (muschio e foglie cadute). Ricorda l'autunno quando le foglie cadono. Spezie calde come chiodi di garofano e pepe nero, cacao e tabacco, tutte estremamente ben definite. Un leggero tocco di pelle all'inizio, che scompare quando lasciato respirare. Il legno è perfettamente integrato.

Sapore Un attacco potente, denso, molto ricco. Combina sensazioni di volume, struttura e ricchezza con una texture setosa che non finisce mai. Tannini vivaci, discernibili ma maturi e che con il tempo diventano più levigati. Molto, molto lungo e persistente, elegante con una magnifica acidità che fa ben sperare per un grande invecchiamento. Il frutto è presente, e anche i fiori.

Abbinamenti Questo vino si accompagna bene con prosciutto e formaggio stagionato, carni rosse, pollame, casseruole di selvaggina come pernice, coniglio, cervo, cinghiale o Roebuck, anche se cotto in salse piccanti.

Temperatura di servizio 16-18°C



ELCIEGO / ÁLAVA



ANNO DI FONDAZIONE | 1858



ENOLOGO | FRANCISCO HURTADO DE AMÉZAGA



VITIGNI | TEMPRANILLO, GRACIANO, VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, TINTA DE TORO

