

Marqués de Riscal

FRANK GEHRY SELECTION

NOTE GENERALI

Tipologia D.O.C.A. Rioja

Zona produttiva Rioja

Vitigno 100% Tempranillo

Invecchiamento Affinamento di 30 mesi in botti francesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ciliegia, di buona profondità di colore, quasi opaco, con pochissimi segni di evoluzione.

Profumo Naso intenso e complesso, con note di frutta matura scura, sfumature balsamiche e una base leggermente minerale.

Sapore Al palato è molto ben strutturato, con una sensazione di freschezza e un'eccezionale concentrazione di tannini levigati che conferiscono una sensazione di bocca calda e untuosa con un finale lungo e persistente in cui si possono scoprire le note tostate della botte in pregiato rovere francese. Un vino con spina dorsale tannica e spiccata acidità fa ben sperare per un buon futuro invecchiamento in bottiglia, molto nello stile dei vini Riscal degli inizi del XX secolo.

Abbinamenti Questo vino si accompagna bene con prosciutto, formaggi di media stagionatura, casseruole non troppo piccanti, piatti a base di legumi, pollame, carni rosse, grigliate e arrosti.

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

