

Marqués de Riscal

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA

NOTE GENERALI

Tipologia D.O.C.A. Rioja

Zona produttiva Rioja Alavesa

Vitigno Tempranillo, Graciano

Composizione del suolo Terreni argilloso-calcareo.

Invecchiamento Affinamento di 24 mesi in botti di rovere americano.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso ciliegia molto intenso con una tonalità viva sul bordo.

Profumo Aromi speziati affumicati (noce moscata, cannella), con liquirizia nera, frutti rossi e neri (mirtilli, ribes nero) e note balsamiche, di ottima intensità. Rovere perfettamente integrato.

Sapore Teso al palato, grande giovinezza e una consistenza cremosa eccezionale che riempie la bocca. I tannini sono vivaci, levigati e molto fini. Ampio e lungo, carnoso e strutturato, ma elegante con grande freschezza, fruttato nel finale.

Abbinamenti Legumi, pollame, costole di agnello, animelle, stufati, arrosti, carne alla griglia o alla brace.

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

