



MARQUÉS DE RISCAL

Schede tecniche



Marqués de Riscal

FINCA MONTICO

NOTE GENERALI

Tipologia D.O. Rueda

Zona produttiva Rueda

Vitigno 100% Verdejo

Composizione del suolo Terreno ghiaioso tipico delle alte terrazze con vista sul fiume Duero.

Vinificazione Quando le uve arrivano in cantina, vengono raffreddate prima di essere sottoposte a doppia selezione manuale, prima dei grappoli interi e poi degli acini interi, dopo diraspatura. Le uve intere vengono pressate delicatamente in modo da ottenere succo in piccolissime quantità ma di altissima qualità. Successivamente il mosto viene leggermente decantato e messo in fermentazione solo in presenza dei suoi lieviti. Questa particolare caratteristica conferisce al vino maggiore personalità aromatica e originalità.

Invecchiamento Affinamento su fecce fini per un minimo di 4 mesi, in vasca di acciaio inox e in botti di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo verdolino.

Profumo Di media intensità al naso con le classiche note del Verdejo. Aroma varietale e sentori di finocchio, erbe, fiori bianchi, pera e pesca.

Sapore Ha una bocca fresca, molto liscia, con un finale lungo e rotondo. Una buona acidità unita a un periodo di invecchiamento sui suoi lieviti più fini, gli permetteranno di rimanere fresco nel tempo e di conservare tutta la sua complessità aromatica.

Abbinamenti Questo vino si abbina bene a pesce, crostacei, carni bianche, prosciutto, pasta, pollo e salumi.

Temperatura di servizio 8-10°C



ELCIEGO / ÁLAVA



ANNO DI FONDAZIONE | 1858



ENOLOGO | FRANCISCO HURTADO DE AMÉZAGA



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



Marqués de Riscal

BARÓN DE CHIREL VERDEJO VIÑAS CENTENARIAS

NOTE GENERALI

Tipologia V.T. Castilla y León

Zona produttiva Segovia

Vitigno 100% Verdejo

Composizione del suolo Terreno acido e granitico.

Vinificazione All'arrivo in cantina, le uve subiscono un doppio processo, prima selezione i grappoli interi e poi dei singoli acini. Per questo vino si utilizza solo il primo mosto di produzione libera in quanto ha una torbidità non molto elevata e di grande qualità.

Invecchiamento Affinamento sui lieviti per 8 mesi in botti di rovere Stockinger austriaco.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso è fresco e ricco di sfumature.

Sapore Denso, lungo e pieno di sapori.

Abbinamenti Questo vino si abbina bene a pesce in salsa, carni bianche, agnello arrosto, formaggio, verdure alla griglia e piatti a base di legumi.

Temperatura di servizio 9-12°C



ELCIEGO / ÁLAVA



ANNO DI FONDAZIONE | 1858



ENOLOGO | FRANCISCO HURTADO
DE AMÉZAGA



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



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



Marqués de Riscal

RESERVA XR

NOTE GENERALI

Tipologia D.O.C.A. Rioja

Zona produttiva Elciego

Vitigno Tempranillo, Graciano

Composizione del suolo Terreni argilloso-calcareo.

Vinificazione La fermentazione avviene a temperatura controllata e il tempo di macerazione non supera mai i 12 giorni. Riscal Reserva trascorre circa due anni in botti di rovere americano, producendo un vino che corrisponde al classico stile Rioja: fresco, fine, elegante e molto adatto per un lungo invecchiamento.

Invecchiamento Prima del rilascio in vendita trascorre un minimo di un anno maturando in bottiglia, il tempo sufficiente per mostrare quanta complessità il Tempranillo è in grado di raggiungere. Affinamento di 22 mesi in botti di rovere americano.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Amarena intenso con buona profondità.

Profumo Profumi molto espressivi al naso con note di liquirizia, cannella e pepe nero, con un sottile accenno di lunga maturazione in botte, che si unisce a note complesse di frutta matura e concentrata.

Sapore Fresco e facile da bere al palato, buona spina dorsale, tannini levigati. Il lungo e persistente finale lascia lievi richiami balsamici di ottima qualità.

Abbinamenti Questo vino si accompagna bene con prosciutto, formaggi dolci, casseruole poco speziate, piatti a base di fagioli e 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



Marqués de Riscal

MARQUÉS DE RISCAL 150 ANIVERSARIO

NOTE GENERALI

Tipologia D.O.Ca. Rioja

Zona produttiva Rioja Alavesa

Vitigno Tempranillo, altri

Composizione del suolo Terreni argilloso-calcarei.

Vinificazione Dopo la selezione manuale in modo da eliminare eventuali uve non totalmente sane e mature, la fermentazione alcolica avviene a una temperatura controllata non superiore a 26°C, con un periodo di 14 giorni nella vasca.

Invecchiamento Una volta deciso l'assemblaggio per questo particolare tipo di vino, viene affinato in botti di rovere francese per 30 mesi, prima di essere imbottigliato e affinato per altri 3 anni, completando così il processo di invecchiamento e di affinamento dei tannini, in modo da ottenere un vino rotondo, potente e allo stesso tempo facile da bere. Affinamento di 30 mesi in botti di rovere francese..

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ciliegia molto scura.

Profumo Ha un complesso, tostato, aroma balsamico con note speziate di pepe nero e cannella.

Sapore Al palato è ricco e pieno, di buona struttura, con una grande concentrazione di tannini, rotondo, con un finale lungo e setoso-liscio.

Abbinamenti Questo vino si abbina bene a prosciutto crudo, formaggi stagionati, carni rosse, arrostiti di ogni genere e casseruole di selvaggina.

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



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



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

