

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

