

RISCAL 1860 VINO TINTO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN COSECHA 2010



INTRODUCCIÓN

Marqués de Riscal, pionera en la elaboración de vinos de máxima calidad en Rioja y Rueda, inicia una nueva aventura con la elaboración de un vino tinto de gran expresión fuera de la D.O. Rioja. Este vino ha sido creado dentro de un concepto de libertad de elaboración a partir de una esmerada selección de los mejores pagos y cepas de la variedad Tempranillo procedentes de suelos cascajosos en las tierras aluviales de la región del Duero. Esta variedad produce vinos muy aromáticos, de gran cuerpo y color, bien estructurados y provistos de frescor e intensidad. Las variedades Syrah y Merlot, cuyo porcentaje en la mezcla no supera el 15%, aportan una mayor estructura y complejidad. En la vendimia, fijada por el departamento técnico de Riscal, sólo se aceptan tempranillos bien soleados y maduros que se almacenan en cajas de capacidad máxima para 18 kilos con el fin de evitar la rotura del fruto. La fermentación se realiza a temperatura controlada de entre 24°C y 26°C, con maceraciones o encubados cortos de tan solo una semana. Hace la fermentación maloláctica en depósito y una crianza posterior de 6 meses en barricas bordelesas nuevas de roble americano.

Variedad de uva:	
Tinta de Toro	85%
Merlot y Syrah	15%
Grado:	14°
Acidez Total:	4,48 g/l <small>ácido tartárico</small>
pH:	3,60
Azúcares	>2
I.P.:	58

Crianza en bodega: 6 meses de roble americano, 50% barrica nueva, 50% barrica de 2 vinos.

Armonía: Este vino marida bien con jamón, quesos no muy curados, guisos con salsas no muy especiadas, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados.

Temperatura de servicio:
entre 16° y 18°C

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

La cosecha 2010 se ha caracterizado por unas abundantes precipitaciones de 447 litros/m².

Las lluvias invernales acumuladas en el periodo de octubre a marzo (300 litros/m²) aportaron una reserva hídrica suficiente, provocando una brotación vigorosa y homogénea. Las zonas bajas de algunas parcelas se vieron afectadas por las suaves heladas de los días 5 y 6 de Mayo, pero no tuvieron excesiva importancia en los rendimientos gracias a la abundancia de la cosecha.

La primavera fue fresca y algo lluviosa, permitiendo un buen desarrollo vegetativo de la planta, con una floración y un cuajado algo dificultados el frío y la alta presión de mildiu. Los meses de julio y agosto fueron templados, secos y soleados. Las bajas temperaturas de finales de agosto retrasaron el periodo de maduración, ocasionando que la vendimia fuera algo más tardía de lo normal.

El tiempo fresco y las lluvias de mediados de septiembre, favorecieron una lenta maduración de la uva en ausencia de estrés hídrico, llevando a la obtención de mostos frescos y aromáticos.

La vendimia se desarrolló con normalidad y la uva presentó un excelente estado sanitario. Los rendimientos por hectárea están por encima de la media gracias a las lluvias recibidas durante el periodo de maduración.

Los vinos tintos presentan una intensidad aromática excelente, con una correcta acidez y un grado alcohólico elevado, que aseguran una perfecta evolución en botella. En boca tienen un gran volumen y persistencia gracias a la disminución de los rendimientos de producción. Gracias a este equilibrio y a una concentración tánica suficiente, los vinos son adecuados para su crianza en barrica.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color cereza con ribetes violáceos. De intensidad aromática alta, con aromas de frutas rojas compotadas, notas de chocolate tostado, pimienta negra y ahumados. En boca tiene una entrada fresca y afrutada y tanino de la madera presente sin llegar a ser molesto. La acidez es moderada, con un final largo y agradable en el que se percibe el roble más definidamente.



Sopa de feijão. Jantar em 03/08/2013. PROVA VERTICAL 2009/2010.