

MARQUÉS DE RISCAL, FINCA TORREA



OMSCHRIJVING

De stijl is anders dan die van de wijnen die traditioneel worden geproduceerd door Marqués de Riscal. De wijn heeft een modern karakter, met meer fruitigheid en een kortere periode van vatveroudering, gebruik van Franse eiken vaten en ook kortere flesrijping. De wijn heeft een zwartekerskleur met violette tinten die op een jeugdig karakter wijzen. Intense, geconcentreerde aroma's van donker fruit (pruimen, bramen en bosbessen) mengen zich elegant met de tertiaire aroma's van de eikenrijping, waardoor balsamicotonen van zoethout en eucalyptus, een fijne basis van karamel en toffee, en een kruidige, minerale afdronk naar voren komen, wat de wijn een grote aromatische complexiteit geeft. In de mond is de wijn soepel en olieachtig, met een goede ruggengraat waarin de smaaksensaties te allen tijde met veel finesse en elegantie verschijnen. De afdronk is zeer aangenaam, lang en aanhoudend met een balsamicoachtig, kruidig, mineraal retronasaal gevoel dat steeds maar lijkt door te gaan.

VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt. De wijn is gefermenteerd in Franse eikenhouten vaten. Na het fermenteren wordt de wijn gedurende achttien maanden gerijpt in dezelfde Franse eikenhouten vaten.

VERKOOPARGUMENTEN

- Dit Spaanse wijnhuis kent haar oorsprong in 1858 en is de oudste bodega in de Rioja.
- In 2024 verkozen tot beste wijngaard van de wereld.
- Geproduceerd op moderne wijze: korter gerijpt met meer behoud van fruit.
- Het etiket is een plattegrond van de Finca de Torrea-wijngaarden.

AWARDS

2022 - Tim Atkin : 93/100 | 2020 - Guía ABC : 94/100

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Graciano, Tempranillo
Merk: Marqués de Riscal
Land: Spanje
Streek: Rioja
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Kruidig, Mineraal, Vol
Alcohol percentage: 15.00