



OMSCHRIJVING

De stijl is anders dan die van de wijnen die traditioneel worden geproduceerd door Marqués de Riscal. De wijn heeft een moderner karakter, met meer fruitigheid en een kortere periode van vatveroudering, gebruik van Franse eiken vaten en ook kortere flesrijping. De wijn heeft een zwartekersenkleur 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

- Geproduceerd op moderne wijze: korter gerijpt met meer behoud van fruit.
- Het etiket is een plattegrond van de Finca de Torrea-wijngaarden.

AWARDS

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

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Graciano, Tempranillo
Merk: Marqués de Riscal
Land: Spanje
Gebied: Rioja
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Kruidig, Mineraal, Vol
Alcohol percentage: 14