

Arienzo Crianza 2019



Añada	2019
Bodega	Marques de Riscal
Den.origen	Rioja
Uvas	Tempranillo
Fecha de cata	21-11-24
Tipo de vino	Tinto crianza
Precio	9,30
Puntuación	8

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Arienzo 2019 es el primer Vino de Zona de Marqués de Riscal ya que está elaborado al 100% con uvas seleccionadas de las variedades Tempranillo procedentes de viñedos ubicados en Rioja Alavesa. Una vez la uva alcanza su punto óptimo de madurez es recepcionada en bodega comenzando los procesos naturales de fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable, bajo estrechas condiciones de temperatura. Una vez finalizados estos procesos, el vino será almacenado en barricas de roble americano para llevar a cabo el proceso de crianza durante un periodo de 17 meses, tras el cual el vino será embotellado.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2019 El otoño resultó cálido y prácticamente no hubo heladas. Las hojas tardaron en caer, lo que favoreció la acumulación de reservas en las plantas. El desborre tuvo lugar el 10 de abril. El 6 de mayo hubo una helada de escasa intensidad que apenas afectó al viñedo propio. Los daños fueron más relevantes en algunas zonas de la jurisdicción de Leza. La floración se inició el 2 de junio en la zona de la ribera del Ebro. El cuajado fue irregular y como consecuencia los racimos no presentaban apiñamiento, con espacio suficiente entre las bayas, característica muy deseable, ya que dificulta la aparición de botrytis durante la maduración. El envero se inició el 30 de julio. Durante la primera quincena de septiembre se registraron 34 litros, lo que retrasó el inicio de la vendimia, que comenzó el día 17 de septiembre, y transcurrió con tiempo seco y fresco. El pequeño tamaño tanto de los granos de uva como de los racimos favoreció la maduración. La cosecha resultante se caracterizó por un bajo dato de pH y una alta acidez, lo que favorecerá la crianza y posterior conservación de los vinos en botella

Análisis enológico

Alcohol: 14,5°

Acidez

pH: 3,6

Acidez Total: 3,6

Fases de la cata:

Visual

De intensidad de capa media y color rojo picota madura, con ribete cardenalicio avanzado y lagrima intensa, que denota que es un vino glicérico. El vino, como no podía ser menos, esta limpio y brillante.

Olfativa

Tiene una intensidad aromática media, mostrándose bastante complejo, destacan aromas que recuerdan a frutos rojos y negros maduros, como la ciruela, el arandano, las fresas y las cerezas. También aromas especiados, como la pimienta en grano, la vainilla provocada por una madera que debe de ser usada. Se presenta bastante alcohólico y con aromas lácteos a yogurt de fresa. Al final, se muestran los recuerdos a regaliz y a tabaco rubio

Boca

En boca tiene una entrada amable, sabroso, con tanino secante de la madera y rugoso de la fruta, tiene una acidez media y amargor final, es persistente y bastante equilibrado