

Herederos  
del Marqués de

# Riscal



HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

WINE-MODERATION (R)  
Art. 20. 1.º

## MARQUÉS DE RISCAL VIÑAS VIEJAS 2017

Vino de la Tierra  
de Castilla y León

### VARIEDAD DE LA UVA

Garnacha	75%
Tinta de Toro	25%

### GRADOS 14°

Acidez total	5,6
--------------	-----

### pH 3,25

Azúcares	<2 g/l
----------	--------

### CRIANZA

Tiene una crianza de cuatro meses sobre lías finas de la variedad Sauvignon Blanc (80% en acero inoxidable / 20% en barricas de roble francés de 600 litros de capacidad).

### MARIDAJE

Este vino marida bien con pescados, mariscos, pastas y arroces.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 14° y 16°C

### ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino color rosa pálido, brillante y vivaz. En nariz presenta intensos aromas a fresa y frambuesa, con algunas notas florales.

En boca es fresco, glicérico y equilibrado, con un final pleno de sensaciones ácidas agradables.



## CARACTERÍSTICAS

Este vino rosado de sangrado natural procede de nuestras mejores viñas viejas en pie franco de las terrazas cascajosas más altas del río Duero. Las variedades de garnacha y tempranillo combinan a la perfección para dar al vino una boca fresca y redonda, donde los aromas frutales son potenciados por unos meses de permanencia en contacto con lías finas de la variedad Sauvignon Blanc que aportan al vino frescura y complejidad.

## CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2017

Otoño e invierno escasos en precipitaciones.

Meses de Febrero y Marzo presentan temperaturas especialmente cálidas.

La brotación tiene lugar el día 9 de Abril.

El 28 de Abril se registra una fuerte helada que provoca daños por hielo en prácticamente todas las jurisdicciones.

La vendimia comienza de forma generalizada el 14 de Septiembre y transcurre con tiempo seco.

