

# Marques de Riscal Gran Reserva Rioja 0.75l

» Vína



Kód produktu

SP000017

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůd 80% Tempranillo a 20% Graciano & Mazuelo vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja - suché

Temně višňové s cihlově červenými odlesky. Aroma je komplexní, spojuje ovocné tóny s balsamicem, vůní dřeva a koření (pepř, skořice). Opulentní ústa s dobrou strukturou a výraznou tříslovinou lahodně vyvažují smyslně lahodné ovoce s dobrou kyselostí, to vše podtrženo dlouhotrvajícím hedvábným závěrem. Podávejte se šunkou, zralými tvrdými sýry, červeným masem či zvěřinou (pečeně, ragú, steaky).

Po scelování zraje víno 32 měsíců v amerických dubových sudech, poté další minimálně 3 roky v láhvi.

Dostupnost na hlavním skladě:

4,00 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Marques de Riscal Gran Reserva Rioja 0.75l

» Vína

## Popis

Vinařství Marques de Riscal bylo založeno v roce 1858 Camilem Hurtado de Amézaga, Marques de Riscal. Tento diplomat, novinář, a volnomyšlenkář, který vlastnil vinice a bodegu na panství Torrea v oblasti Elciego, žil více než 20 let v Medocu a velice si oblíbil místní vína. Pro jeho kontakty z Bordeaux ho starostové regionu Alava požádali, aby angažoval vinaře, jehož zkušenosti a znalosti tradičních metod by v oblasti Rioja založily výrobu vín dle technologií z Medocu. Marques de Riscal nechal z Francie poslat „9.000 mladých vinných keřů s plnou garancí“ odrůd Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec a Pinot Noir pouze té nejlepší kvality, s cílem experimentovat s těmito odrůdami na vinicích Riojy, kde doposud kralovaly pouze místní odrůdy Tempranillo a Graciano. Získaná vína byla plnější, jemnější a, díky zrání v bordeauxských dubových sudech, měla vysoký potenciál pro uchovávání. Roku 1860 vybudoval nové sklepy s obrovskými galeriemi pro archivaci vín. Nový sklep byl vybaven tehdy nejmodernějším výrobním zařízením a dokonce i první dílnou na výrobu sudů Bordeaux typu v Rioja. Následujíc tradiční francouzské metody výroby začala roku 1862 bodega s lahvováním vín, která do té doby zrála v dubových sudech. Během pouhých 5 let bylo všechno úsilí odměněno a jeho vína pro svou vysokou kvalitu posbírala ocenění na všech tehdejších předních výstavách; uznání vyvrcholilo roku 1895 udělením Diplome d´Honneur na XIII. Výstavě v Bordeaux - nejvyšším vyznamenáním, jakého víno může dosáhnout. Bodega Riscal byla úplně první nefrancouzský výrobce, který byl poctěn touto prestižní cenou, a dodnes toto ocenění pyšně uvádí na etiketách svých vín z Riojy.

## Hlavní parametry

|                    |  |
|--------------------|--|
| Značka             | Marques de Riscal                            |
| Druh               | vína ze španělské vinařské oblasti Rioja     |
| Původ              | Rioja, Španělsko                             |
| Barva              | červená                                      |
| Ročník             | 2017   |
| Oblast & obec      | Rioja Alta                                   |
| Klasifikace původu | DOCa & Denominación de Origen Calificada     |
| Odrůda             | Graciano , Tempranillo                       |
| Přívlastek         | Gran Reserva                                 |
| Charakter          | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Zrání              | 6 let, v dubových sudech, ležení na lahvi    |
| Objem              | 750 ml                                       |
| Alkohol ABV        | 14,00 %                                      |
| Balení             | holá lahev                                   |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |   |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení    | víno  |
| Složení             | Odrůdové víno révové  |
| Výrobce             | Marqués de Riscal, C / Torrea 1 01340 Elciego (Alava), Španělsko  |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l  |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |