

# VINOTHEQUE



## RESERVA 2014

Rioja - D.O.C.a



**CÉPAGE**  
Tempranillo  
Graciano  
Mazuelo



**SOL**  
argilo-calcaires



**ELEVAGE**  
2 ans en fûts

### DESCRIPTION

Les vins reserva de marqués de riscal sont élaborés principalement à partir de raisins du cépage tempranillo issus de vignes plantées avant les années 1970 sur les meilleurs sols argilo-calcaires de la rioja alavesa.

Ce cépage supporte bien l'élevage en fût et le vieillissement en bouteille, grâce à son bel équilibre acide et à sa finesse tannique. Les cépages graciano et mazuelo, qui participent à hauteur de 10 % maximum à l'assemblage de ce vin, lui confèrent sa fraîcheur et sa robe vive.

La fermentation a lieu à une température contrôlée de 26°C et la macération n'excède pas 12 jours.

Les reserva de riscal demeurent environ deux ans en fût de chêne américain, un élevage qui modèle des vins répondant parfaitement aux canons du rioja : frais, fins, élégants et dotés d'un grand potentiel de vieillissement en bouteille, qui débute au moins un an avant leur mise sur le marché.

### NOTES DE PRESSE

**93/100**

Tim Atkin

### DÉGUSTATION

**A l'Oeil :** la robe cerise très soutenue et profonde, évoluant à peine.

**Au Nez :** Le bouquet, très expressif, révèle des notes de réglisse, de cannelle et de poivre. Dans ce véritable concentré de fruits mûrs, d'une grande complexité, les arômes associés à l'élevage prolongé en barrique restent subtils.

**En Bouche :** Il présente une bonne structure. Sa fraîcheur et ses tanins ronds très agréables en font un vin facile à boire. La longue finale laisse apparaître une touche balsamique de grande qualité.

**Accord Mets & Vin :** Ce vin se marie bien avec le jambon cru, les fromages légèrement affinés, les plats en sauce légèrement épicés, les plats à base de légumes secs, la volaille, les viandes rouges, les grillades et les rôtis.



[www.la-vinotheque.ch](http://www.la-vinotheque.ch)

# VINOTHEQUE

HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

RESERVA 2014

Rioja - D.O.C.a



[www.la-vinotheque.ch](http://www.la-vinotheque.ch)