

Marques de Riscal „ Reserva ” 2020 Rioja DOCa magnum wood box 1.50 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko



Kód produktu

SP000036

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůd 90% Tempranillo a 10% Graciano & Mazuelo vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja - suché

Sytě rubínová barva s nafialovělými odlesky, aroma zralého ovoce s tóny pryskyřice a dubového sudu. V ústech hebká, dlouhotrvající a plná chuť zralého ovoce s dotekem dřeva. Výborné k šunce a jemným sýrům, dušené zelenině a samozřejmě masu, například k nepříliš kořeněným ragú, pečením a červeným masům v omáčce či na grilu.

Po scelování zraje víno 24 měsíců v amerických dubových sudech, poté další minimálně 3 roky v láhvi.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Marques de Riscal „ Reserva ” 2020 Rioja DOCa magnum wood box 1.50 l

» Víno » Tiché víno » Španělsko

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 | 2020 |
| Oblast & obec | Rioja Alta |
| Klasifikace původu | DOCa & Denominación de Origen Calificada |
| Odrůda | Graciano , Tempranillo |
| Přívlastek | Reserva |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l) |
| Zrání | 3 roky, dubové sudy, ležení na lahvi |
| Objem | 1 500 ml |
| Alkohol ABV | 13,50 % |
| Balení | dárkové, krabička & tuba, Magnum, nadrozměrné lahve |

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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.