

San Sebastián, 1 de junio de 2010

El día 1 de junio de 2010, a las 11h00 tuvo lugar en la vinatería (Bermingham 8, Gros) la presentación y cata de los vinos de la bodega **Marqués de Riscal** en la Vinatería de Manu Méndez. Seguido de la cata, de la mano de David Garrancho, se degustaron unos excelentes pintxos del Andra Mari.



De izquierda a derecha: Ainhoa Olasagasti, Javier Salamero, Aitor Arregi, David Garrancho, Edurne Rekondo, Luis Pesquera, Cristina Izaguirre, Maite Olasagasti, Tito Lázaro.

Estuvieron presentes en el acto:

- Andra Mari: David Garrancho
- Restaurante Branka: Cristina Izaguirre
- Restaurante Rekondo: Edurne Rekondo
- Restaurante Elkano: Aitor
- Gandarias: Tito Lázaro
- Distribuidor Oficial Marqués de Riscal para Gipuzkoa: Maite Olasagasti, Ainhoa Olasagasti
- Bodega Marqués de Riscal: Javier Salamero Delegado de la zona Norte y Luis Pesquera Enólogo de Bodega
- Manu Méndez: Vinatería

Vinos catados

Finca Montico 2009 D. O. Rueda

100% Verdejo. La elaboración se realizó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 14°C. La fermentación duró 16 días. Amarillo dorado verdoso. Fino y de buena intensidad, aromas de fruta cítrica, hierbas, fruta madura, heno y fruta de hueso. Boca con cierto volumen, sabroso, aromático, equilibrado, fluido, varietal, persistencia media y final frutal. Tiene unos aromas varietales y una complejidad grande.

Finca Torrea 2006 D. O. Rioja

Este vino ha sido elaborado con uvas de las variedades Tempranillo y Graciano, procedentes del viñedo viejo que rodea la Finca de Torrea, lugar donde se sitúan actualmente las instalaciones de las bodegas de Marques de Riscal.

Después de realizar la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés Allier durante 18 meses, y tras un corto periodo de afinamiento en botella el vino sale al mercado. Es un estilo diferente a los vinos que venía elaborando tradicionalmente Marqués de Riscal. Con un perfil más moderno, un mayor carácter afrutado y menos balsámico, con una crianza más corta y en roble francés, y un periodo más corto de envejecimiento en botella. En boca mantiene el estilo de Riscal, quizás con una mayor estructura, pero sigue siendo fresco, elegante y fácil de beber. Las extracciones de los compuestos fenólicos durante la fermentación se siguen haciendo de manera muy limitada para poder mantener la finura de los vinos. Respecto a las fechas de vendimia, se intentan no retrasar demasiado para poder conservar la suficiente acidez que de frescor a los vinos y mejore su envejecimiento en botella.

Barón de Chirel 2005 D. O. Rioja

85% Tempranillo, 15% otros. Barón de Chirel surge en 1986 a raíz de una elaboración experimental a partir de una selección de uva de viñas muy viejas, de más de 40 años, de muy bajo rendimiento y gran calidad. De los resultados de esta prueba nace el que será precursor de los que podrían denominarse, vinos de la nueva era de Rioja. Este vino se produce de manera muy limitada en tan solo las grandes añadas, donde se expresan el carácter del viñedo, del suelo y de la variedad, dentro de un conjunto armónico. A partir de la cosecha 1995, Riscal selecciona manualmente las uvas para este gran vino con la instalación de mesas de selección o "Trie". Riscal es la primera bodega que introduce este sistema en España marcando un hito en la elaboración de vinos tintos de calidad. Realiza la fermentación a una temperatura controlada de 26°C y una maceración que no sobrepasa los 12 días. Hace la fermentación maloláctica en cubas de madera de 20.000 litros de capacidad y una posterior crianza de 20 meses en barricas bordelesas de roble americano. Tiene un periodo de afinamiento en botella de al menos un año antes de salir al mercado.

Marqués de Riscal Reserva 1956 D. O. Rioja

Medio siglo de vida. 75% de Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Mazuelo y Graciano. Este vino estuvo 45 meses en bodega. Por la añada del vino desborda de aromas terciarios –humo, sotobosque carcomido por la humedad, champiñón, aunque también, sorprendentemente para la edad la fruta compotada.