

Herederos
del Marqués de

Riscal



WINE-MODERATION (R)
Art. 47, 48 y 49

BARÓN DE CHIREL 2015

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	70%
Otras	30%

GRADOS

Acidez total	15°
	3,5

pH

	3,64
--	------

IP

	75
--	----

CRIANZA

Crianza en barrica 100%.

MARIDAJE

Este vino marida bien con jamón y quesos curados, carnes rojas, aves, guisos de caza, tales como perdiz, conejo, venado, jabalí o corzo, incluso condimentados con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Bonito color rojo picota, de capa alta y oscura. Potente intensidad aromática, donde destacan los tostados y especiados aportados por el roble Allier. Frutas negras confitadas. En boca es fresco y cremoso, taninos suaves y elegantes, con un final largo y equilibrado.



CARACTERÍSTICAS

El vino Barón de Chirel surge en 1986 a raíz de una elaboración experimental a partir de una selección de uva de viñas muy viejas, de entre 80 y 110 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. Riscal es la primera bodega que introduce este sistema en España marcando un hito en la elaboración de vinos tintos de calidad.

El vino Barón de Chirel realiza la fermentación a una temperatura controlada de 26°, en tinas de madera de Allier de pequeña capacidad. A continuación hace la fermentación maloláctica en barricas de roble de Allier de grano fino. La Crianza durará entre 18 y 24 meses, según las características de cada añada. Una vez finalizada ésta, el vino es embotellado, pasando un periodo de afinamiento no inferior a 2 años antes de salir al mercado.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2015

Otoño cálido con temperaturas medias 2°C por encima de lo habitual y lluvias copiosas. El invierno continuó con abundantes precipitaciones que en un par de ocasiones fueron en forma de nieve. Al inicio de la primavera la pluviometría era 170 l/m² superior a un año medio. La vid desbarró el 14 de abril acompañada de temperaturas especialmente cálidas, lo que se tradujo en un adelanto de la viña de casi una semana respecto a un año medio. Durante el primer mes de verano se sucedieron varias olas de calor y a partir del 21 de julio se dieron frecuentes lluvias que facilitaron que la viña siguiera vegetando.

El 3 de agosto granizó en una pequeña zona de la jurisdicción de Leza. El 31 de agosto se produjo otra granizada que afectó a una zona mayor pero la evolución de estos granos dañados fue satisfactoria ya que se secaron rápidamente.

La vendimia comenzó el 4 de septiembre y transcurrió con tiempo seco. Las zonas afectadas por la granizada se vendimiaron en cajas y se seleccionaron grano a grano desechando todos aquellos dañados. La cosecha resultante presentó una gran sanidad y a la vez muy altos valores de grado probable. Ciclo vegetativo de 203 días.

PREMIOS

JAMESSUCKLING.COM

Barón de Chirel 2015 | 93 puntos

MUNDUS VINI

Barón de Chirel 2013 | Oro

GUÍA PROENSA 2018

Barón de Chirel 2013 | 97 puntos

TIM ATKIN 2018

Barón de Chirel 2013 | 93 puntos

DECANTER WORLD WINE AWARDS

Barón de Chirel 2012 | Medalla de Plata

CINVE

Barón de Chirel 2012 | Medalla de Oro

GUÍA PROENSA 2017

Barón de Chirel 2012 | 98 puntos

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

Barón de Chirel 2012 | 97 puntos

ANUARIO DE VINOS DE EL PAÍS 2018

Barón de Chirel 2012 | 97 puntos

JAMESSUCKLING.COM

Barón de Chirel 2012 | Medalla de Plata

TIM ATKIN 2017

Barón de Chirel 2012 | 93 puntos

DECANTER WORLD WINE AWARDS

Barón de Chirel 2011 | Medalla de Plata

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

Barón de Chirel 2010 | 98 puntos

DECANTER ASIA WINE AWARDS

Barón de Chirel 2011 | Medalla de Plata

GUÍA EL PAÍS 2017

Barón de Chirel 2010 | 98 puntos