

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858

NUESTROS VINOS



2026





1

D.O. Ca. Rioja

Marqués de Riscal Rosado
Arienzo de Marqués de Riscal
Marqués de Riscal Reserva
Finca Torrea
Marqués de Riscal Gran Reserva
XR de Marqués de Riscal
Marqués de Riscal 150 Aniversario
Barón de Chirel
Frank Gehry Selection

2

D.O. Rueda

Marqués de Riscal Rueda Verdejo
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc
Finca Montico
Marqués de Riscal Limousin

3

Vino de la Tierra de Castilla y León

Marqués de Riscal Viñas Viejas
Barón de Chirel Verdejo Viñas Centenarias

1

D.O. Ca. Rioja

La uva utilizada en los vinos Marqués de Riscal crece en 1.500 Ha. repartidas entre Elciego y pueblos limítrofes como Leza, Laguardia o Villabuena.

Los suelos pobres, procedentes de las diferentes terrazas del río Ebro, son de tipo arcillo calcáreo. Esta subzona de Rioja Alavesa se ha caracterizado tradicionalmente por producir vinos con una buena capacidad de envejecimiento, gracias a unos mostos de acidez marcada y buena estructura tánica.



Marqués de Riscal

ROSADO

Variedad de la uva

Tempranillo, viura, malvasía, garnacha blanca

Vino color rosa pálido, brillante y vivaz.

En nariz presenta intensos aromas a fresa y frambuesa, con algunas notas florales. En boca es fresco, glicérico y equilibrado, con un final pleno de sensaciones ácidas agradables.

Este vino marida bien con pescados, mariscos, pastas y arroces.

Temperatura de servicio

Entre 14º y 16ºC



Marqués de Riscal
Rosado

2 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón



Marqués de Riscal
Rosado

3 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón





ARIENZO de Marqués de Riscal CRIANZA

Variedad de la uva
Tempranillo, Graciano

Vino fresco, frutal con agradable entrada en boca, recordando frutos rojos entremezclados con aromas de la madera, a coco y vainilla. Amplio en boca, persistente, y con carácter, deja clara la calidad de los frutos elaborados. Ideal para acompañar carnes blancas y rojas a la brasa, pescado azul como el emperador y quesos curados.

Temperatura de servicio
Entre 16° y 18°C



Arienzo
de Marqués de Riscal
1 Botella Magnum 1,5 l.
en caja de cartón





Arienzo
de Marqués de Riscal
2 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón



Arienzo
de Marqués de Riscal
3 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón



Arienzo
de Marqués de Riscal
3 Botellas de 0,75 l.
en caja de madera



Marqués de Riscal

RESERVA

Variedad de la uva
Tempranillo, Graciano

Vino de color cereza muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución.

En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura.

En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber.

El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad.

Este vino marida bien con jamón, quesos no muy curados, guisos con salsas no muy especiadas, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados.

Temperatura de servicio

Entre 16° y 18°C



Marqués de Riscal Reserva

1 Botella Mágnun 1,5 l.
en estuche metálico



Marqués de Riscal Reserva

1 Botella Mágnun 1,5 l.
en caja de madera



Marqués de Riscal Reserva

1 Botella Doble Mágnun 3 l.
en estuche de cartón



Marqués de Riscal Reserva

1 Botella de 0,75 l.
en estuche metálico



Marqués de Riscal Reserva

2 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón



Marqués de Riscal Reserva

3 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón



Marqués de Riscal Reserva

3 Botellas de 0,75 l.
en caja de madera



Marqués de Riscal Reserva

6 Botellas de 0,75 l.
en caja de madera



FINCA TORREEA

Variedad de la uva

Tempranillo, Graciano

Vino color rojo cereza muy intenso, de gran vivacidad. Alta intensidad olfativa con notas de fruta roja y negra, fresca bien madura, compensada con notas balsámicas de crianza en barricas de roble francés.

Explosiva frutalidad en boca.

Este vino armoniza bien con todo tipo de carnes:

asadas, guisadas con setas, especiadas...

Acompaña perfectamente al pollo de corral

y a la pularda guisada.

También marida con pescados potentes con salsas

intensas en sabor y aroma

como el besugo a la donostiarra o el bacalao a la riojana.

Ideal para tomar también con atún rojo.

Temperatura de servicio

Entre 16° y 18°C



Finca Torreea
1 Botella de 0,75 l.
en caja de cartón



Finca Torreea
2 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón



Finca Torreea
3 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón



Marqués de Riscal

150 ANIVERSARIO

Variedad de la uva
Tempranillo, Otras

Vino de color cereza muy oscuro.
Cuenta con aroma torrefacto, balsámico, complejo, con
notas especiadas de pimienta negra y canela.
En boca es graso, bien estructurado, con una gran
concentración tánica, redondo y con un final largo y
sedoso.

Este vino marida bien con jamón, quesos curados, carnes
rojas, todo tipo de asados y guisos de caza.

Temperatura de servicio
Entre 16° y 18°C



74,54 € + IVA

Marqués de Riscal
150 Aniversario
1 Botella de 0,75 l.
en caja de cartón



447,23 € + IVA

Marqués de Riscal
150 Aniversario
6 Botellas de 0,75 l.
en caja de madera



223,62 € + IVA

Marqués de Riscal
150 Aniversario
3 Botellas de 0,75 l.
en caja de madera



BARÓN DE CHIREL

Variedad de la uva
Tempranillo, Otras

Vino con 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.

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



179,35€ + IVA

Barón de Chirel
1 Botella Mágnum 1,5 l.
en caja de madera



175,37 € + IVA

Barón de Chirel
2 Botellas de 0,75 l.
en caja de madera



525,46,23 € + IVA

Barón de Chirel
6 Botellas de 0,75 l.
en caja de madera

2

D.O. Rueda

Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal cuenta con el mayor viñedo en propiedad de la Denominación de Origen Rueda (230 hectáreas), siendo, además, uno de los primeros productores de vinos de la zona, así como uno de los mayores de Castilla y León.



Marqués de Riscal VERDEJO

100%organic

Variedad de la uva
Verdejo

Vino brillante de color amarillo pajizo.

Tal como corresponde a la variedad de Verdejo, en nariz presenta una intensidad aromática alta, con aromas de hinojo, flores blancas y notas anisadas y hierba fresca. En boca tiene una sensación untuosa y fresca, con un final persistente típico de la variedad resultando de trago largo y agradable.

En conjunto se muestra como un vino fresco y equilibrado. Este vino marida bien con pescados, mariscos, jamón, pastas, pollo y carnes frías.

Temperatura de servicio
Entre 8° y 10°C



Marqués de Riscal
Verdejo
1 Botella Mágnun 1,5 l.
en caja de madera



Marqués de Riscal
Verdejo
3 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón



Marqués de Riscal
Verdejo
2 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón



Marqués de Riscal SAUVIGNON BLANC

100%organic

Variedad de la uva
Sauvignon Blanc

Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz muy compleja con notas de hierba fresca, un fondo mineral que le da personalidad y abundante fruta fresca como cítricos, piña o melón. En boca deja una sensación fresca y aromática de final limpio y persistente. Este vino marida perfectamente con mariscos de todo tipo y pastas. Ideal para el aperitivo.

Temperatura de servicio
Entre 16° y 18°C



Marqués de Riscal
Sauvignon Blanc
2 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón



Marqués de Riscal
Sauvignon Blanc
3 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón



FINCA MONTICO

100%organic

Variedad de la uva
Verdejo

Vino de color amarillo verdoso.

En nariz tiene un marcado aroma varietal de verdejo con una intensidad media, notas de hinojo, finas hierbas, flores blancas, pera y melocotón.

En boca es graso, fresco, muy untuoso y con un final largo y redondo. Una buena acidez junto con un periodo de crianza sobre sus lías más finas, hará que se mantenga fresco en el tiempo y conserve toda su complejidad aromática.

Es un vino que no busca tanta explosividad en nariz, sino un carácter más varietal, elegante y complejo.

Son vinos que se pueden consumir incluso después de 24-30 meses desde la vendimia.

Este vino marida bien con pescados, mariscos, carnes blancas, jamón, pasta, pollo y carnes frías.

Temperatura de servicio
Entre 8° y 10°C



Finca Montico
1 Magnum 1,5 l.
en caja de madera



Finca Montico
2 Bottle 0,75 l.
en caja de cartón



Finca Montico
3 Bottle 0,75 l.
en caja de cartón



Marqués de Riscal LIMOUSIN

Variedad de la uva
Verdejo

Vino de color dorado pálido, complejo y elegante.
En boca es untuoso, con un fondo de lías finas,
frutos secos y notas de madera tostada.
Este vino marida bien con pescados en salsa,
carnes blancas, incluso con salsas
no demasiado fuertes, cordero asado,
verduras a la plancha y legumbres.

Temperatura de servicio
Entre 9° y 12°C



Marqués de Riscal Limousin

1 Botella Mágnun 1,5 l.
en caja de madera



Marqués de Riscal Limousin

2 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón



Marqués de Riscal Limousin

3 Botellas de 0,75 l.
en caja de cartón

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858



@marquesderiscal

www.marquesderiscal.com