

valde
lacierva
Rioja



Bodegas Valdelacierva Valdelacierva Reserva

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Tinto
Variedad: Tempranillo
Grado: 14%
Cosecha: 2016
Botella: Troncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual en cajones
Enóloga: Emma Villajos

Viñedo: Baños de Ebro
Tipo de Suelo: franco-arenoso con influencia calcárea
Altitud: 425 metros
Edad del Viñedo: Más de 50 años
Rendimiento (kg/ha): 4.500

Valdelacierva es más que una bodega. Desde hace ya varios años el ADN de sus vinos tienen el valor, la autenticidad y el rasgo personal de cada una de las viñas de las que proceden sus vinos. Baños de Ebro, San Vicente de la Sonsierra, Tudelilla, Labastida son las zonas más importantes donde están sus viñedos. La pasión por el respeto a la elaboración cuidada y al terruño hacen que Valdelacierva trabaje por la excelencia como actitud

Elaboración:

La uva se mantiene en cámara frigorífica a 6°C durante 24 horas y después entra en bodega que tras despalillado y sin estrujar es enviada a depósitos de acero inoxidable tronco-cónicos de 7000 kilogramos de capacidad. En estos depósitos se lleva a cabo la fermentación alcohólica con técnicas de remontados suaves para no sobre-extraer. La temperatura de fermentación oscila entre los 24-26°C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se somete a una maceración post-fermentativa durante un mínimo de 10 días a una temperatura de 20°C. El descube se decide finalmente por cata y se trasiega el vino a barricas de roble francés de 225 litros donde realizará la fermentación maloláctica. La crianza la realiza en las mismas barricas durante 26 meses. Posteriormente se somete a una crianza reductiva en botella de al menos 12 meses antes de salir al mercado.

Notas de cata:



Visual

Color rojo picota madura con ribete granate. Capa alta



Olfativa

Intenso, complejo y armónico, destacando la fruta negra con matices minerales y de regaliz. Notas terciarias de torrefactos, cacao y especias consecuencias del roble francés.



Gustativa

Intensa estructura pero con suave paso por boca. Final largo y persistente con recuerdos en retronasal a toffes.



Temperatura

14°C-16°C



Certificado Vegano

Sí

Premios:



Medalla Oro Concurso Mundial de Bruselas 2020

Medalla plata Decanter 2020

92 pts Guía Peñín 2020

92 pts Wine Enthusiast 2020

91 pts Guía Gourmet 2019

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas