

# valde lacierva Rioja



## Valdelamillo Reserva

D.O.Ca. Rioja

**Tipo:** Reserva  
**Varietal:** Tempranillo  
**Grado:** 14%  
**Cosecha:** 2012  
**Botella:** Bordelesa  
**Formato:** 75 cl  
**Tipo de Vendimia:** Manual

**Enólogo:** Emma Villajos  
**Viñedo:** Parcelas en San Asensio y Yécora (Rioja Alavesa).  
**Tipo de Suelo:** Cascajosos y franco-arenosos.  
**Altitud:** 433 - 694 metros  
**Edad del Viñedo:** 25 - 40 años  
**Rendimiento (kg/ha):** 3.500 - 5.500

Fundadas en 1988, pertenecen al Grupo Hispanobodegas. Un grupo de bodegas presente en tres de las Denominaciones de Origen más relevantes de España: Rioja, Ribera del Duero y Rueda. Valdelacierva está situada en pleno corazón de la Rioja Alta (Navarrete) y cuenta con más de 125 Hras. de viñedo que se reparte en pequeñas parcelas con cepas de 25-130 años de antigüedad. La bodega de carácter joven y dinámico, se inclina por la elaboración de vinos con el sello del terruño y el tempranillo como protagonista. Los vinos de la bodega proceden de viñedos seleccionados de las localidades de San Vicente de la Sonsierra, Briones, Baños de Ebro y Yécora.

### Elaboración:

Selección de la uva por parcelas y grado de madurez en vendimia manual. Fermentación a temperatura controlada de 25-28° C durante 5-7 días. Maceración postfermentativa de 12-15 días a 22° C a fin de completar la extracción de polifenoles. Crianza en barricas de roble americano durante 12 meses, afinándose posteriormente en botella durante un mínimo de 6 meses.

### Nota de Cata:



#### Visual

Granate oscuro con ribete anaranjado, de intensidad alta.



#### Olfativa

Intenso. Aromas terciarios con matices de vainilla, cedro, especias y frutos del bosque.



#### Gustativa

Amplio, aterciopelado, con estructura y postgusto intenso. Retronasal especiado.



#### Temperatura

12°C-14°C



#### Maridaje

Guisos y platos cuchara.

[www.hispanobodegas.com](http://www.hispanobodegas.com)



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas