

**valde
lacierva**
Rioja



Bodegas Valdelacierva Valdelacierva Rosé

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Rosado
Variedad: Garnacha
Grado: 13,5%
Cosecha: 2018
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual

Enólogo: Emma Villajos
Viñedo: Tudelilla, Finca Recuenco
Tipo de Suelo: Franco - arenoso
Altitud: 600 metros
Edad del Viñedo: 40 años
Rendimiento (kg/ha): 6.500

Fundadas en 1988, Bodegas Valdelacierva pertenecen a Hispanobodegas, presente en tres de las Denominaciones de Origen más relevantes en España: Rioja, Ribera del Duero y Rueda. Bodegas Valdelacierva está situada en pleno corazón de la Rioja Alta (Navarrete) y cuenta con más de 200 ha. de viñedo que se reparten 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 y la garnacha como protagonistas.

Elaboración:

El vino procede de sangrado directo de la uva, que realiza la fermentación alcohólica durante 16 días a temperatura controlada de 14°C para conservar los esteres aromáticos de frutas (aromas secundarios) que se liberan durante esta etapa. Un posterior trabajo de un mes en sus propias lías finas, que favorece la liberación natural de los polisacáridos presentes en las membranas de las levaduras que han llevado a cabo la fermentación alcohólica, le confiere volumen y grasa en boca.

Notas de cata:



Visual

Vino de color muy atractivo, pálido asalmonado



Olfativa

Nariz intensa, elegante, compleja, expresiva y con aromas de frutas rojas y florales



Gustativa

Su ataque en boca es goloso y con volumen, su paso equilibrado, terminando con un retrogusto largo y fresco



Temperatura

10°C-12°C



Maridaje

Arroces, risottos melosos, ensaladas frescas y aromáticas de aguacate o mango, pescados, sushi, tartar de atún o solomillo con mostaza

Premios:



1er Puesto

Mejor Rosado de la Rioja 2017

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas