

**valde
lacierva**
Rioja



Bodegas Valdeacierva Valdeacierva Reserva Ed. Limitada

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Reserva
Variedad: Tempranillo
Grado: 14%
Cosecha: 2014
Botella: Troncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual
Enóloga: Emma Villajos

Viñedo: Parcelas en la localidad de Baños de Ebro
Tipo de Suelo: Arenoso con cantos rodados
Altitud: 550 metros
Edad del Viñedo: Más de 60 años
Rendimiento (kg/ha): 3.000

Fundadas en 1988, Bodegas Valdeacierva pertenecen al Grupo Hispanobodegas. Un grupo de bodegas presente en tres de las Denominaciones de Origen más relevantes en España: Rioja, Ribera del Duero y Rueda. Bodegas Valdeacierva 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 como protagonistas.

Elaboración:

Elaboración tradicional con uva 100% despalillada. La fermentación alcohólica se realiza a una temperatura controlada de 26°C. La maceración postfermentativa se realiza en función de la relación antociano-tanino. El 100% del vino recién terminado realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble francés nueva. La crianza se realiza en roble francés nuevo los 12 primeros meses y de 1 y 2 años los siguiente 14 meses. Finalmente se redondea en botella durante 15 meses.

Edición limitada a 3982 unidades firmadas por la enóloga Emma Villajos.

Notas de cata:



Visual

Picota con ribete granate, limpio y brillante



Olfativa

Complejo y armónico, lácteo sobre fondo mineral propio del terroir alavés. Confitura de frutos negros muy elegantes sobre matices de especias, cacao y ahumados



Gustativa

Boca equilibrada, estructurada, plena y carnosa, con nervio. Final prolongado y elegante con recuerdos de tostados, cacao y especias



Temperatura

14°C-16°C



Maridaje

Combina bien con todo tipo de carnes (blancas, rojas, cordero y de caza)

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas