

valde
lacierva
Rioja



Bodegas Valdelacierva Alfar Reserva Edición Limitada

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Reserva
Variedad: Tempranillo
Grado: 13,5%
Cosecha: 2012
Botella: Bordelesa cónica
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual

Enólogo: Emma Villajos
Viñedo: Finca las Ventas Ollauri
Tipo de Suelo: Carcajoso-arcilloso
Altitud: 525 metros
Edad del Viñedo: Más de 50 años
Rendimiento (kg/ha): 3.000

Fundadas en 1988, Bodegas Valdelacierva 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 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 como protagonistas.

Elaboración:

Despalillado de la uva sin estrujar. Fermentación a temperatura controlada de 24°C-27°C durante 5-7 días. Maceración postfermentativa de 10 días a 20°C. Tras el descubre, se realiza la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés durante 2 meses. Posteriormente el vino pasa un periodo de estancia en barricas de roble francés nueva (70%) y de primer año durante 24 meses, siendo afinado en botella durante un mínimo de 18 meses.

Notas de cata:



Visual

Picota madura con ribete granate



Olfativa

Complejo y armónico destacando matices de fruta negra madura, fondo mineral, toffes y cacao



Gustativa

Estructurado a la vez que suave, pleno y carnoso con un final prolongado y elegante con recuerdos de tostados, cacao y especias



Temperatura

16°C-18°C



Maridaje

Carnes rojas y asados, quesos curados. Guisos y platos cocinados

Premios:



93 pts
Guía Peñín
2018

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas