

**valde
lacierva**
Rioja



Bodegas Valdelacierva Valdelacierva Crianza

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Crianza
Variedad: Tempranillo
Grado: 14%
Cosecha: 2015
Botella: Troncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual
Enólogo: Emma Villajos

Viñedo: Parcelas en Baños de Ebro y Yécora (Rioja Alavesa, San Vicente de la Sonsierra)
Tipo de Suelo: Arcillo-calcáreo
Altitud: 545 - 695 metros
Edad del Viñedo: Más de 30 años
Rendimiento (kg/ha): 4.500

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:

Antes de la fermentación, las uvas se mantienen a una temperatura de 4 °C. Despalillado de la uva sin estrujar. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 25 °C. La duración de la maceración postfermentativa depende de la relación antociano-tanino. Un 20 % del vino pasa por un proceso de fermentación maloláctica en barricas de roble francés, que le da más intensidad de color, estructura y riqueza gracias a que la polimerización de taninos se realiza con tiempo y de manera estable, dando lugar a un vino persistente y aportando un toque de especias, torrefactos y notas ahumadas tan característico de un crianza.

Crianza en barricas de roble francés nuevas (40 %) y de roble americano de un uso (60 %) durante 15 meses.

Notas de cata:



Visual

Rojo precioso.
Capa media-alta



Olfativa

Aromas intensos
y complejos con
frutos rojos
maduros,
combinados los
balsámicos y
torrefactos



Gustativa

Ataque dulce,
carnoso y graso.
Taninos sedosos.
Paso por boca
armonioso y
voluminoso



Temperatura

16°C-18°C



Maridaje

Potajes, cocido y
platos tradicionales
de cuchara

Premios:



90 pts
Guía Peñín
2019



90 pts
Wine Spectator
2018



16+ pts
Jancis Robinson
2018



**Medalla de
Plata**
Bacchus
2018



**Medalla de
Bronce**
Decanter
2018

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas