

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



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas