

valde
lacierva
Rioja



Bodegas Valdelacierva Campo Alto Crianza

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Crianza
Variedad: Tempranillo
Grado: 15%
Cosecha: 2016
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual
Enóloga: Emma Villajos

Viñedo: Selección de fincas en San Asensio y Cenicero
Tipo de Suelo: Franco arenoso y arcilloso
Altitud: 433 - 694 metros
Edad del Viñedo: Más de 40 años
Rendimiento (kg/ha): 5.500

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:

Selección de la uva por parcelas y grado de madurez en vendimia manual. Fermentación a temperatura controlada de 25°C-28°C durante 5-7 días. Maceración postfermentativa de 12-15 días a 22°C a fin de completar la extracción de polifenoles. Crianza en barricas de roble americano (80%) y roble francés (20%) durante 12 meses, afinándose posteriormente en botella durante un mínimo de 3 meses.

Notas de cata:



Visual

Rojo cereza con aires de rubí



Olfativa

Intensidad media. Notas tostadas con final afrutado



Gustativa

Ataque dulce y estructurado. Final aterciopelado



Temperatura

12°C-14°C



Maridaje

Carnes, embutidos, pescado a la plancha. Tapas

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas