

valde
lacierva
Rioja



Bodegas Valdelacierva Valdelamillo Reserva

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Reserva
Variedad: Tempranillo
Grado: 14,5%
Cosecha: 2014
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual

Enóloga: Emma Villajos
Viñedo: Parcelas en San Asensio y Yécora (Rioja Alavesa)
Tipo de Suelo: Cascajosos y franco-arenoso
Altitud: 433 - 694 metros
Edad del Viñedo: 25 - 40 años
Rendimiento (kg/ha): 3.500 - 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 durante 24 meses, afinándose posteriormente en botella durante un mínimo de 12 meses.

Notas de cata:



Visual

Granate oscuro con ribete anaranjado, de intensidad alta



Olfativa

Intenso. Aromas terciarios con matices de vainilla, cedro, especias y frutos des bosque



Gustativa

Amplio, aterciopelado, con estructura y postgusto intenso. Retronasal especiado



Temperatura

12°C-14°C



Maridaje

Guisos y platos de cuchara

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas