

valde
lacierva
Rioja



Valdelacierva Crianza

5! Renques

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Crianza
Variedad: Tempranillo
Grado: 14%
Cosecha: 2016
Botella: Troncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual
Enóloga: Emma Villajos

Viñedo: Parcelas en Baños de Ebro y Yécora (Rioja Alavesa, San Vicente de la Sonsierra)

Tipo de Suelo: Arcillo-calcáreo

Altitud: 420 - 600 metros

Edad del Viñedo: Más de 30 años

Rendimiento (kg/ha): 5.500

 ***Certificación Vegana**

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: Capa alta, picota con tonalidad casi violácea



Olfativa: Intensa, en perfecta armonía, fresca de frutos rojos salvajes como las grosellas y frambuesas, notas minerales, a punta de lápiz, con notas lácteas de yogur, perfectamente unido a unas notas especiadas y torrefactos de buen roble francés



Gustativa: Ataque dulce, paso potente y a la vez aterciopelado de los taninos que terminan en un final amplio, con grasa y volumen, dando un final largo con retrogusto mineral y fresco

Premios:



91 pts
Guía Peñín
2020



91 pts
Wine Spectator
2019



90 pts
Wine Enthusiast
2019



Medalla de Oro
Mundus Vini
2019



Medalla de Bronce
Decanter
2019

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas