

**valde
lacierva**
Rioja



Bodegas Valdelacierva Valdelacierva Garnacha

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Tinto

Variedad: Garnacha

Grado: 16%

Cosecha: 2017

Botella: Borgoña

Formato: 75 cl

Tipo de Vendimia: Manual en cajones

Enólogo: Emma Villajos

Viñedo: Finca La Pedriza en Tudelilla

Tipo de Suelo: Gravas y cantos rodados

Altitud: 545 metros

Edad del Viñedo: Más de 75 años

Rendimiento (kg/ha): 2.500

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:

Tras el despallado y el encubado, la elaboración del vino se realiza en tinos de 700 litros abiertos. El vino realiza una fermentación controlada a 22°C, con bazuqueo manual tres veces al día. Maceración post fermentativa durante 5 días, mimando y cuidando la expresión frutal de la uva con un bazuqueo al día. Así nace Valdelacierva Garnacha. El vino terminado pasa a bocoyes nuevos de roble francés, de 500 litros de capacidad, donde realiza la maloláctica y una moderada crianza de 7 meses.

Notas de cata:



Visual

Rojo picota, tonalidad violácea brillante



Olfativa

Muy intensa, predominio de frutos rojos y negros ácidos. Fondos balsámicos y de cacao, aportando sutileza y peculiaridad



Gustativa

Tiene un pase elegante y sabroso, con un recorrido delicado y largo. Muy equilibrado



Temperatura

14°C-16°C



Certificado Vegano

Sí

Premios:



93 pts

Guía Peñín
2020



91 pts

Wine Spectator
2020

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas