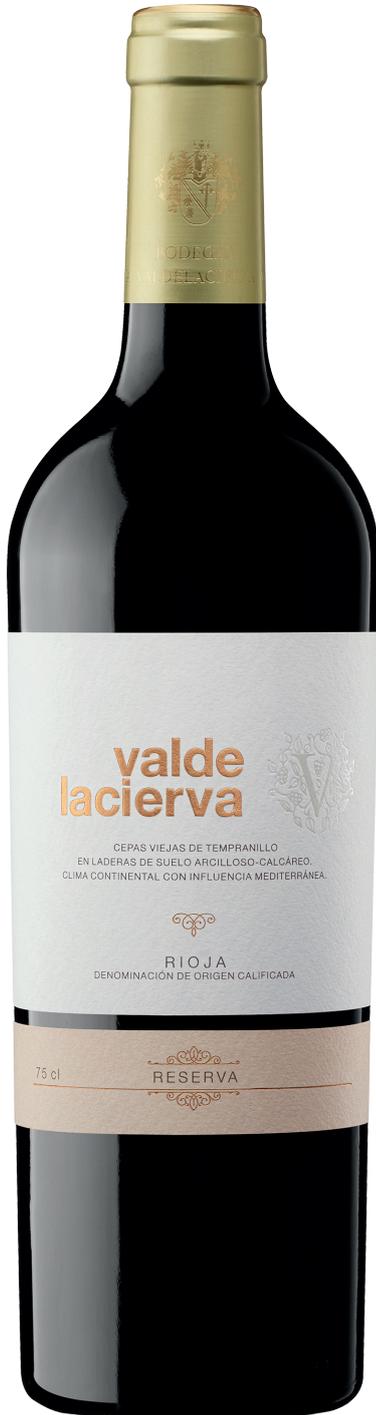


valde
lacierva
Rioja



Bodegas Valdelacierva Valdelacierva Reserva

D.O.Ca. Rioja

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

Enóloga: Emma Villajos
Viñedo: "Berzal" de Baños de Ebro
Tipo de Suelo: Franco - calcáreo con cantos rodados
Altitud: 550 metros
Edad del Viñedo: Más de 50 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:

Uva despallada, no estrujada, encubada en depósitos troncocónicos de pequeña capacidad. Fermentación a temperatura controlada de 24°C - 26°C durante 5 - 7 días. Maceración postfermentativa con una media de 12 días por depósito. Fermentación maloláctica en barrica nueva 500 l y 225 l de roble francés. La crianza se hace en barricas de roble americano (70%) y francés (30%) de 2-3 años. 24 meses de barrica y 12 de botella.

Notas de cata:



Visual

Capa media alta, con tonalidad picota y ribete granate



Olfativa

Intensa y compleja. A copa movida resulta muy armonioso y atractivo con notas minerales propias del terroir alavés, lácticas y de fruta madura, así como una base especiada y de toffee propio de su esmerada crianza. Final ahumado ligero que le da complejidad e invita a la degustación



Gustativa

Ataque goloso y amplio. Su paso por el centro de la boca es estructurado y elegante. Su final aterciopelado y graso recuerda las notas lácteas y minerales de su nariz compleja y bien criada. Termina con un postgusto largo y persistente



Temperatura

14°C-16°C



Certificado Vegano

Sí

Premios:

92 pts Guía Peñín 2020

91 pts Wine Enthusiast 2019

91 pts Wine Spectator 2018

91 pts Tim Atkin 2020

91 pts Vinous 2018

90 pts Meininger: Best of Rioja 2019

Medalla de Oro Concours Mondial de Bruxelles



www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas