

**valde
lacierva**
Rioja

Bodegas Valdelacierva Valdelacierva Grano a Grano

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Tinto
Variedad: Tempranillo
Grado: 14%
Cosecha: 2017
Botella: Borgoña
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual en cajones

Enólogo: Emma Villajos
Viñedo: Finca La Botija en Baños de Ebro
Tipo de Suelo: Arcillo-calcáreo
Altitud: 425 metros
Edad del Viñedo: Más de 35 años
Rendimiento (kg/ha): 1.600



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:

Vendimia manual en cajones, selección en campo dejando en la cepa los racimos compactos y cogiendo los sueltos. Durante al menos una semana, más de 10 personas han estado desgranando la uva una a una separando el raspón de los granos enteros de una manera artesanal grano a grano. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada entre los 22°C y 24°C para conservar la fruta procedente de la maceración intracelular que se ha producido por ser grano entero. Bazuqueo manual 3 veces al día. Tras la fermentación se trasiega a bocoyes de 500 litros de roble francés nuevo para que tenga lugar de forma espontánea la fermentación maloláctica y su posterior crianza durante 14 meses en los cuales se hace batonnage de sus lías finas dando como resultado el singular Valdelacierva Grano a Grano.

Notas de cata:



Visual

Atractivo color picota madura de alta capa. Tonalidad violácea



Olfativa

Intensa con nítidos frutos rojos y negros, fondo lácteo con un sutil toque especiado



Gustativa

Entrada dulce, paso aterciopelado, tanino sedoso, con un final potente con grasa, envolvente y equilibrado que invita a seguir bebiendo



Temperatura

16°C-18°C



Certificado Vegano

Sí

Premios:



94 pts

Guía Peñín
2020



94 pts

Guía Gourmet
2020

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas