

**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

Somos Viñedo Singular.

Valdelacierva es más que una bodega. Desde hace ya varios años el ADN de sus vinos tienen el valor, la autenticidad y el rasgo personal de cada una de las viñas de las que proceden sus vinos. Briones, Baños de Ebro, San Vicente de la Sonsierra, Tudelilla son las zonas más importantes donde están sus viñedos (es una de las bodegas de Rioja con más Viñedo Singular inscrito). La pasión por el respeto a la elaboración cuidada y al terruño hacen que Valdelacierva trabaje por la excelencia como actitud y no como resultado.

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