



MONTEPEDRIZA

Un vino incluido en la mayor clasificación de calidad y exclusividad de Rioja y dentro de los nuevos rumbos tomados por Bodegas Valdelacierva: vinos de fincas con personalidad, con delicadas elaboraciones y pocas botellas: Vinos de Viñedo Único.

Su Viñedo es Singular y eso es sinónimo de personalidad de finca e identifica la localización y diferenciación de un paraje por sus características de suelo y clima. Pone en valor la influencia del terruño, las peculiaridades de este y el entorno único de esa tierra.

Montepedriza de Valdelacierva es un monovarietal de Garnacha, de cepas de más de 75 años de esta variedad tan minoritaria en Rioja y que han vendimiados manualmente, realizando una selección de racimos en campo, en cajones y trasladados a la bodega en camiones refrigerados.

Montepedriza 2019 es un pequeño oasis de envidiables condiciones geográficas y vitícolas para el cultivo de nuestra garnacha. Hemos entendido y valorado este viñedo como un concepto en sí mismo: en cuanto al tipo de suelo por la cantidad de cantos rodados existentes que reservan la humedad haciendo que durante todas las fases del ciclo vegetativo (crecimiento de la uva, maduración del grano tras el envero el fruto) tenga cubiertas las necesidades hídricas y pueda hacer una selectiva, uniforme y correcta maduración de la uva.



COLOR

Rojo rubí intenso,
brillante

OLFATIVA

Nariz muy compleja y de gran intensidad con predominio de notas florales y de fruta negra, al fondo y en copa aireada se perciben notas balsámicas que recuerdan a tomillo, hinojo y otras plantas aromáticas silvestres de monte.

GUSTATIVA

Entrada potente y corte vertical en paso de paladar generado por una ligera acidez bien marcada y unos taninos de textura crocanti. Persistencia en boca larga.

VALDELACIERVA MONTEPEDRIZA

Procede de VIÑEDO SINGULAR

2019

<i>Enología</i>	Emma Villajos
<i>Cosecha</i>	2019
<i>Calificación de la cosecha</i>	Excelente
<i>Viñedo Singular</i>	Finca Montepedrizo en Tudelilla
<i>Año de plantación</i>	1935
<i>Rendimiento</i>	2.400 kg/ha
<i>Superficie del viñedo</i>	0,95 ha
<i>Estilo de poda</i>	Vaso con 3 brazos y 2 pulgares (1 ó 2 yemas)
<i>Densidad de plantación</i>	2.400 plantas /ha
<i>Región</i>	D.O.Ca. Rioja
<i>Suelos</i>	Gravas y cantos rodados
<i>Orografía</i>	Llanura
<i>Orientación</i>	N-S
<i>Altitud del viñedo sobre nivel del mar</i>	625 metros
<i>Pluviométrica</i>	422,17
<i>Temperatura media en vendimia</i>	17,45 °C
<i>Viticultura</i>	Manual, tradicional.
<i>suelo Irrigación</i>	Tradicional
<i>Vendimia en verde</i>	No
<i>Vendimia</i>	Manual en cajas de 15 kg. Transporte frigorífico
<i>Fecha de Vendimia</i>	Primera semana de octubre
<i>Fermentación alcohólica</i>	Tinas abiertas de 700 litros. Bazuqueo manual
<i>Fermentación maloláctica</i>	Bocoyes de 500 litros de roble francés de 1 año
<i>Crianza</i>	15 meses
<i>Tipo de barrica</i>	Roble francés de 500 litros
<i>Edad de las barricas</i>	Menos de 1 año
<i>Variedades</i>	Garnacha
<i>Producción</i>	1960 botellas y 210 magnum

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas