

valde
lacierva
Rioja



Valdelacierva Crianza

5! Renques

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Crianza
Variedad: Tempranillo
Grado: 14,5%
Cosecha: 2017
Botella: Troncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual
Enóloga: Emma Villajos
***Certificación Vegana**

Viñedo: Parcelas en Baños de Ebro y Yécora (Rioja Alavesa), San Vicente de la Sonsierra.

Tipo de Suelo: Arcillo-calcáreo

Altitud: 420 - 600 metros

Edad del Viñedo: Más de 30 años

Rendimiento (kg/ha): 4.500

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. La bodega de carácter joven y dinámico se inclina por la elaboración de vinos con el sello del terruño y el tempranillo y la garnacha como protagonistas. Técnicas ecológicas y laboreo formar parte de su ADN y filosofía.

Elaboración:

Antes de la fermentación, las uvas se mantienen a una temperatura de 4 °C. Despalillado de la uva sin estrujar. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 25 °C. La duración de la maceración postfermentativa depende de la relación antociano-tanino. Un 40 % del vino pasa por un proceso de fermentación maloláctica en barricas de roble francés, que le da más intensidad de color, estructura y riqueza gracias a que la polimerización de taninos se realiza con tiempo y de manera estable, dando lugar a un vino persistente y aportando un toque de especias, torrefactos y notas ahumadas tan característico de un crianza. 100 % Crianza en barricas de roble francés durante 15 meses.

Notas de cata:



Visual: Capa alta, picota con tonalidades violáceas.



Olfativa: Intensa, expresivo, seductor, fresco con frutos rojos salvajes como las grosellas y la frambuesa, notas minerales, a punta de lápiz, junto a notas lácteas, cremosas en perfecta armonía con las notas especiadas y torrefactas del buen roble francés.



Gustativa: Ataque dulce, paso potente y a la vez aterciopelado de los taninos que terminan en un final amplio, con grasa y volumen, dando un final largo con retrogusto lácteo y mineral. Boca muy fresca.

Premios:



91 pts
Guía Peñín
2020



91 pts
James Suckling
2020



90 pts
Wine Enthusiast
2019



90 pts
Wine Spectator
2019



Medalla de Oro
Mundus vini
2019

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas