

Bodegas Valdelacierva Valdelacierva Rosé

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Rosado
Variedad: Garnacha
Grado: 14,5%
Cosecha: 2020
Botella: Borgoña
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual

Enólogo: Emma Villajos
Viñedo: Tudelilla, Finca Recuenco
Tipo de Suelo: Arcilloso cubierto canto rodado
Alt tud: 650 metros
Edad del Viñedo: 40 años
Rendimiento (kg/ha): 5.000

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. Briñas, 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:

Uvas vendimiadas manualmente, en su momento óptimo de maduración. Transportadas a bodega en pequeñas cajas y refrigeradas para mantener todo el potencial aromáticos.

Tras una corta maceración en contacto con los hollejos, se selecciona el 60% del mosto flor (primer mosto que sale de la prensa por gravedad). A continuación, se fermenta a baja temperatura 12-14°C en pequeños depósitos troncocónicos de acero inox. de 5000 kg. Finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas durante un mínimo de 4 meses, se realiza *bâtonnage* periódico (poner las lías finas en suspensión) para proteger al vino de forma natural manteniendo los aromas y aportando volumen en boca.

Notas de cata:



Visual

Vino de color muy atractivo, pálido



Olfativa

Nariz intensa, compleja. Destacan aromas a fresa y melocotón, notas cítricas y flores blancas



Gustativa

En boca es fresco con buena acidez, a su vez, carnoso debido al batonnage. Largo final en boca.



Temperatura

10°C-12°C

Premios:

91 pts.
Guía Gourmets



www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas