



## Bodegas Valdelacierva Campo Alto Crianza

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Crianza

Variedad: Tempranillo

Grado: 15% Cosecha: 2017 Botella: Bordelesa Formato: 75 cl

**Tipo de Vendimia:** Manual **Enóloga:** Emma Villajos

Viñedo: Selección de fincas en San

Asensio y Cenicero

**Tipo de Suelo:** Franco arenoso y

arcilloso

Altitud: 433 - 694 metros Edad del Viñedo: Más de 40 años Rendimiento (kg/ha): 5.500

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 Eboro, 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 hace que Valdelacierva trabaje por la excelencia como actitud.

## Elaboración:

Selección de la uva por parcelas y grado de madurez en vendimia manual. Fermentación a temperatura controlada de 25°C-28°C durante 5-7 días. Maceración postfermentativa de 12-15 días a 22°C a fin de completar la extracción de polifenoles. Crianza en barricas de roble americano (80%) y roble francés (20%) durante 12 meses, afinándose posteriormente en botella durante un mínimo de 3 meses.

## Notas de cata:



Visual

Rojo cereza con aires de rubí



Olfativa

Intensidad media. Notas tostadas con final afrutado



Gustativa

Ataque dulce y estructurado. Final aterciopelado



**Temperatura** 

12°C-14°C

www.hispanobodegas.com





