

valde
lacierva
Rioja



Bodegas Valdelacierva

Alfar Vendimia Seleccionada

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Vendimia Seleccionada

Variedad: Tempranillo 100%

Grado: 14%

Cosecha: 2017

Botella: Bordelesa cónica

Formato: 75 cl

Tipo de Vendimia: Manual en cajas

Enólogo: Emma Villajos

Viñedo: Finca las Ventas Ollauri

Tipo de Suelo: Carcajoso-arcilloso

Altitud: 507 metros

Edad del Viñedo: Más de 50 años

Rendimiento (kg/ha): 3.000

Fundadas en 1988, Bodegas Valdelacierva pertenecen al Grupo Hispanobodegas. Un grupo de bodegas presente en tres de las Denominaciones de Origen más relevantes en España: Rioja, Ribera del Duero y Rueda. Bodegas Valdelacierva está situada en pleno corazón de la Rioja Alta (Navarrete) y cuenta con más de 200 ha. de viñedo que se reparten en pequeñas parcelas con cepas de 25-130 años de antigüedad. La bodega de carácter joven y dinámico se inclina por la elaboración de vinos con el sello del terruño y el tempranillo como protagonistas.

Elaboración:

Despalillado de la uva sin estrujar. Maceración prefermentativa de 3 días a 12°C para facilitar la extracción de aromas posterior. Fermentación a temperatura controlada de 24°C-26°C durante 5-7 días. Maceración postfermentativa de 10 días a 20°C. Tras el descubre, la fermentación maloláctica se realiza en barrica nueva de roble francés durante 2 meses. Posteriormente el vino pasa un período de estancia en las mismas barricas de roble durante 10 meses para tener equilibrio en nariz, duerme en la botella durante un mínimo de 12 meses. Este vino sólo se elabora en añadas de excepcional calidad.

Notas de cata:



Visual

Rojo intenso con tonos violáceos



Olfativa

Intenso con frutos rojos, negros y regaliz con notas lácteas y mineral, en armonía con los especiados del roble francés



Gustativa

Untuoso y estructurado sin perder la elegancia que le aportan unos taninos dulces y maduros. Final pleno y prolongado



Temperatura

16°C-18°C

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas