



# 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 intensa con un sorprendente equilibrio de fruta roja ácida, negra silvestre y monte bajo y un marcado fondo mineral.

## GUSTATIVA

En la boca es elegante y sabroso con un recorrido delicado y largo con un final vertical bien sustentado en acidez y alcohol que no deja indiferente.

# VALDELACIERVA MONTEPEDRIZA

Procede de VIÑEDO SINGULAR

2019

Enología	Emma Villajos
Cosecha	2019
Calificación de la cosecha	Excelente
Viñedo Singular	Finca Montepedrizo en Tudelilla
Año de plantación	1935
Rendimiento	2.400 kg/ha
Superficie del viñedo	0,95 ha
Estilo de poda	Vaso con 3 brazos y 2 pulgares (1 ó 2 yemas)
Densidad de plantación	2.400 plantas /ha
Región	D.O.Ca. Rioja
Suelos	Gravas y cantos rodados
Orografía	Llanura
Orientación	N-S
Altitud del viñedo sobre nivel del mar	625 metros
Pluviométrica	422,17
Temperatura media en vendimia	17,45 °C
Viticultura	Manual, tradicional.
Suelo Irrigación	Secano
Vendimia en verde	Sí
Despunte	No
Vendimia	Cajas de 15 kg. Transporte frigorífico a 6°
Fecha de Vendimia	12/10/2019
Fermentación alcohólica	Tinas abiertas de 700 litros. Bazuqueo manual
Fermentación maloláctica	Bocoyes de 500 litros de roble francés de 1 y 2 años
Crianza	15 meses
Tipo de barrica	Roble francés de 500 litros
Edad de las barricas	1 y 2 años
Variedades	Garnacha
Producción	1960 botellas y 210 magnum
Formato	75 cl. y Magnum

[www.hispanobodegas.com](http://www.hispanobodegas.com)



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas