

Bodegas Valdelacierva

Valdelacierva Rosé

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Rosado
Variedad: Garnacha
Grado: 14,5%
Cosecha: 2021
Botella: Borgoña
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual

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



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. Baños de Ebro, San Vicente de la Sonsierra, Tudelilla son las zonas más importantes donde están sus viñedos. 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:

Vendimia manual 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 elegante de color rosa pálido



Olfativa

Nariz intensa, compleja, expresiva y con aromas a fresa 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