

**valde**  
**lacierva**  
Rioja



Certificación Vegana



# Valdelacierva Crianza 5! Renques

D.O.Ca. Rioja

**Tipo:** Tinto  
**Variedad:** Tempranillo  
**Grado:** 14,5%  
**Cosecha:** 2018  
**Botella:** Troncocónica  
**Formato:** 75 cl  
**Tipo de Vendimia:** Manual en cajones  
**Enóloga:** Emma Villajos

**Viñedo:** Parcelas en Baños de Ebro y Yécora (Rioja Alavesa)  
**Tipo de Suelo:** Franco arenoso con subsuelo calcáreo en la zona de Yécora  
**Altitud:** Baños de Ebro a 450m y Yécora a 695m  
**Edad del Viñedo:** Más de 40 años  
**Rendimiento (kg/ha):** 5000

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, Yécora 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. La bodega de carácter joven y dinámico se inclina por la elaboración de vinos con el sello del terruño y el tempranillo y la garnacha como protagonistas. Técnicas ecológicas y laboreo formar parte de su ADN y filosofía.

## Elaboración:

La uva se mantiene en cámara frigorífica a 6°C durante 24 horas y después entra en bodega que tras despalillado y un suave estrujado es enviada a depósitos. En depósitos de pequeño volumen se lleva a cabo la fermentación alcohólica. La temperatura de fermentación oscila entre los 24-26°C, con esto tratamos de conseguir una menor extracción potenciando así notas aromáticas más sutiles y frescas. Tras finalizar la fermentación alcohólica la mitad del vino es trasegado a los mismos depósitos para realizar la fermentación maloláctica en acero inoxidable y la otra mitad se trasega a bodega, para realizar la fermentación maloláctica en bodega. La crianza la realiza en barricas de roble francés de 1 y 2 años de 225L durante 16 meses. Posteriormente madura y se integra en botella, un mínimo de 12 meses antes de salir al mercado.

## Notas de cata:



### Visual

Capa alta, picota con tonalidad casi violácea



### Olfativa

Fresco y afrutado, con predominio de frutas rojas y azules. Presenta un corte moderno dentro de los crianza de Rioja



### Gustativa

Presenta taninos suaves y muy redondeados que favorecen equilibrio total en ausencia de aristas.

## Premios:



**91 pts**  
Guía Peñín  
2020



**91 pts**  
James Suckling  
2020



**90 pts**  
Wine Enthusiast  
2019



**90 pts**  
Wine Spectator  
2019



**Medalla de Oro**  
Mundus vini  
2019

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



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas