



valde lacierva



El trabajo en las fincas elegidas para este vino de edición limitada es algo muy, muy especial. Son tres variedades muy características y particulares en dos zonas de Rioja: Samaniego y Tudelilla. Existe una selección dentro de cada finca de las cepas por zona, madurez y acidez que se vendimia por separado para elaborar sólo 1 tina de 500 kg. de cada variedad. No sale al mercado todos los años.

La elaboración de este vino comienza en estos viñedos tan especiales y es en bodega donde Emma Villajos, la enóloga, le da la personalidad y el ADN que tiene que tener por ser un vino procedente de un viñedo único.

COLOR

Rojo picota, tonalidad violácea y capa media.

OLFATIVA

Nariz muy compleja y con gran intensidad, predominio de frutos rojos y con fondos a regaliz y violeta. Notas balsámicas y sotobosque.

GUSTATIVA

Gran longitud, con tanino marcado y ligeramente astringente, pero sin molestar. Entrada potente y media boca con largo recorrido.

PREMIOS

· 93 pts Guía Peñín 2020



VALDELACIERVA RESERVA

EDICIÓN LIMITADA

2017

<i>Enología</i>	Emma Villajos
<i>Cosecha</i>	2017
<i>Calificación de la cosecha</i>	Muy buena
<i>Viñedo único</i>	Tudelilla y Samaniego
<i>Año de plantación</i>	1982 Tudelilla - 1963 Samaniego
<i>Rendimiento</i>	3.000 kg/ha
<i>Región</i>	D.O.Ca. Rioja - Rioja Oriental y Alavesa
<i>Suelos</i>	Arcilloso con cascajos (Tudelilla) y calcáreos pobres (Samaniego)
<i>Orografía</i>	Llanura
<i>Altitud del viñedo sobre nivel del mar</i>	430 y 542 metros
<i>Viticultura</i>	Laboreo
<i>Vendimia</i>	Manual en cajas de 15 kg. Transporte frigorífico
<i>Fecha de Vendimia</i>	Tempranillo: 27 septiembre Maturana: 12 octubre Garnacha: 15 octubre
<i>Fermentación alcohólica</i>	Tinos de 500 kg y separados por variedad. Bazuqueo manual.
<i>Fermentación maloláctica</i>	Barricas de roble francés de 225 litros nuevas y de 1 año.
<i>Crianza</i>	Crianza de 12 meses barrica nueva y 12 meses barrica de 1 año, roble francés. Total 24 meses.
<i>Maduración</i>	Maduración 12 meses en bocoyes 600 l. Total 36 meses.
<i>Botella</i>	Botella 12 meses antes de salir mercado. Total 48 meses.
<i>Variedades</i>	Tempranillo, Maturana y Garnacha
<i>Alcohol</i>	14,5%
<i>Producción</i>	1375 botellas de 75 cl
<i>Formato</i>	75 cl.

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas