

Bodegas Valdelacierva

Valdelacierva Grano a Grano

D.O.Ca. Rioja



Tipo: Tinto

Variedad: Tempranillo

Grado: 14.5%

Cosecha: 2018

Botella: Borgoña

Formato: 75 cl

Tipo de Vendimia: Manual en cajones

Enólogo: Emma Villajos

Viñedo: Peñaqueamada, Baños de Ebro

Tipo de Suelo: Franco arenoso con influencia calcárea

Altitud: 450 metros

Edad del Viñedo: 65 años

Rendimiento (kg/ha): 1.600

Puntuaciones:



Elaboración:

Manual en cajones y transporte con camión frigorífico a 6°C. La uva se mantiene en cámara frigorífica a 6°C durante 24 horas y después 10 personas durante 2 días procederán a un desgranado manual de 1300Kg. El objetivo es mantener al 100% la integridad de la baya de modo que realicemos en la primera fase de vinificación una ligera maceración carbónica. Para ello la uva desgranada de forma manual es llevada a una tina de madera de 2.000 litros de capacidad donde los primeros días, y a baja temperatura, se favorecerá una fermentación intracelular, hasta que por la propia presión generada las bayas estallen. Posteriormente se realiza una fermentación alcohólica por debajo de los 25°C de temperatura alternando mojado manual del sombrero y bazuqueos manuales. La fermentación maloláctica se realiza en bocoyes de roble francés de 2 años de 500 litros de capacidad.

En los mismos bocoyes se realiza la crianza durante 14 meses realizando los primeros meses battonage de sus lías finas. Finalmente, el vino permanece otros 12 meses en botella antes de salir al mercado.

Contiene sulfitos.

Notas de cata:



Visual

Atractivo color picota madura de alta capa. Tonalidad violácea.



Olfativa

Intensa con nítidos frutos rojos y negros, fondo lácteo con un sutil toque especiado.



Gustativa

Entrada dulce, paso aterciopelado, tanino sedoso, con un final potente con grasa, equilibrado que envuelve y invita a seguir bebiendo



Temperatura

16°C-18°C



Certificado Vegano

Sí

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas