

valde
lacierva
Rioja

Bodegas Valdelacierva

Valdelacierva Crianza 5!

Renques

D.O.Ca. Rioja



Tipo: Tinto
Varietal: Tempranillo
Grado: 15%
Cosecha: 2019
Botella: Troncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual en cajones

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 450m y Yécora 695m
Edad del Viñedo: Más de 40 años
Rendimiento (kg/ha): 5000

Puntuaciones:



Es un crianza de 100% Rioja Alavesa que pretende mantener fresca y transmitir las sensaciones varietales del tempranillo alavés, en un marcado estilo dinámico, energético y muy disfrutable. Dentro del escenario de un crianza "riojano" a un precio muy competitivo para la alta calidad de las uvas usadas y de estilo fresco pero complejo, pareciendo más un vino de autor que una crianza "típico".

Elaboración:

Maceración pre fermentativa a 6°C durante 24h en cámara frigorífica 100% Despalillada grano entero, fermentación alcohólica a temperatura controlada 25°C con levaduras autóctonas y una maceración post fermentativa. El 20% del vino hace la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés que le confiere un plus de color, estructura y grasa en boca ya que la polimerización de los taninos es muy estable en el tiempo. Además le aporta notas de especiados, tofees, y ahumados tan sutiles del roble francés.

Crianza: 16 meses en barrica de roble francés nueva y de 1 año. Afinamiento en botella durante un mínimo de 12 meses.

Contiene sulfitos.

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 las crianzas de Rioja



Gustativa

Presenta taninos suaves y redondeados que favorecen un equilibrio total



Certificación

Vegana
Si

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas