

# Bodegas Valdelacierva

## Valdelacierva Reserva

D.O.Ca. Rioja



**Tipo:** Tinto  
**Varietalidad:** Tempranillo  
**Grado:** 14%  
**Cosecha:** 2017  
**Botella:** Troncocónica  
**Formato:** 75 cl  
**Tipo de Vendimia:** Manual en cajones

**Viñedo:** San Vicente de la Sonsierra  
**Tipo de Suelo:** Suelos muy pobres con yeso y piedra caliza  
**Altitud:** 497 metros  
**Edad del Viñedo:** Más de 50 años  
**Rendimiento (kg/ha):** 4.500

### Puntuaciones:



Es un Reserva 100% del pueblo de San Vicente de la Sonsierra, que pretende mantener fresca y transmitir las sensaciones varietales del tempranillo.

### Elaboración:

Maceración pre fermentativa a 4°C durante 24h en cámara frigorífica. La uva es 100% despalillada grano entero, realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada de 25°C con levaduras indígenas. Todo el vino recién terminado hace la fermentación maloláctica en barrica de roble francés.

Crianza: 26 meses en barrica de roble francés nueva y de un año. Afinamiento en botella durante un mínimo de 12 meses.

Contiene sulfitos.

### Notas de cata:



#### Visual

Color rojo picota madura con ribete granate. Capa alta



#### Olfativa

Intenso, complejo y armónico, destacando la fruta negra con matices minerales y de regaliz. Notas de torrefactos, cacao y especias procedentes de su paso por roble francés.



#### Gustativa

Intensa estructura pero con suave paso por boca. Final largo y persistente con recuerdos en retronasal a toffes.



#### Temperatura

14°C-16°C



#### Certificado Vegano

Sí