

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