

# Bodegas Valdelacierva

## Valdelacierva Rosé

### D.O.Ca. Rioja



**Tipo:** Rosado  
**Variedad:** Garnacha  
**Grado:** 14,5%  
**Cosecha:** 2023  
**Botella:** Borgoña  
**Formato:** 75 cl  
**Tipo de Vendimia:** Manual

**Viñedo:** Finca Recuenco, Tudelilla  
**Tipo de Suelo:** Arcilloso cubierto de canto rodado  
**Altitud:** 650 metros  
**Edad del Viñedo:** 40 años  
**Rendimiento (kg/ha):** 5.000

#### Elaboración:

Vendimia manual en cajones. Tras una corta maceración, se mantiene en contacto con los hollejos y se selecciona el 60% del mosto flor, primer mosto que sale de la prensa por gravedad. A continuación, se fermenta a baja temperatura 12-14°C en pequeños depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 5000 kg. Una vez finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas, durante un mínimo de 4 meses realizando bâtonnage (poner las lías finas en suspensión) periódico para proteger al vino de forma natural; manteniendo los aromas y aportando volumen en boca.

Contiene sulfitos.

#### Notas de cata:



##### Visual

Vino elegante de color rosa pálido



##### Olfativa

Nariz intensa, compleja, expresiva y con aromas a fresa y flores blancas



##### Gustativa

En boca es fresco con buena acidez, a su vez, carnoso debido al batonnage. Largo final en boca.



##### Temperatura

10°C-12°C