

valde
lacierva
Rioja

Bodegas Valdelacierva

Alfar Vendimia Seleccionada

D.O.Ca. Rioja

Tipo: Vendimia Seleccionada
Variedad: Tempranillo 100%
Grado: 14%
Cosecha: 2017
Botella: Bordelesa cónica
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual en cajas

Viñedo: Finca las Ventas, Ollauri
Tipo de Suelo: Carcajoso-arcilloso
Altitud: 507 metros
Edad del Viñedo: Más de 55 años
Rendimiento (kg/ha): 3.000

Elaboración:

Despalillado de la uva sin estrujar. Maceración prefermentativa de 3 días a 12°C para facilitar la extracción de aromas posterior. Fermentación a temperatura controlada de 24°C-26°C durante 5-7 días. Maceración postfermentativa de 10 días a 20°C. Tras el descube, la fermentación maloláctica se realiza en barrica nueva de roble francés durante 2 meses. Posteriormente el vino pasa un período de estancia en las mismas barricas de roble durante 10 meses para tener equilibrio en nariz, y un afinamiento en botella durante un mínimo de 12 meses.

Este vino sólo se elabora en añadas de excepcional calidad

Notas de cata:



Visual

Rojo intenso con tonos violáceos



Olfativa

Intenso con frutos rojos, negros y regaliz con notas lácteas y mineral, en armonía con los especiados del roble francés



Gustativa

Untuoso y estructurado sin perder la elegancia que le aportan unos taninos dulces y maduros. Final pleno y prolongado



Temperatura

16°C-18°C



www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas