



# MONTEPEDRIZA



Un vino incluido en la mayor clasificación de calidad y exclusividad de Rioja y dentro de los nuevos rumbos tomados por Bodegas Valdelacierva: vinos de fincas con personalidad, con delicadas elaboraciones y pocas botellas: Vinos de Viñedo Único.

Su Viñedo es Singular y eso es sinónimo de personalidad de finca e identifica la localización y diferenciación de un paraje por sus características de suelo y clima. Pone en valor la influencia del terruño, las peculiaridades de este y el entorno único de esa tierra.

Montepedriza de Valdelacierva es un monovarietal de Garnacha, de cepas de más de 75 años de esta variedad tan minoritaria en Rioja y que han vendimiados manualmente, realizando una selección de racimos en campo, en cajones y trasladados a la bodega en camiones refrigerados.

Montepedriza 2019 es un pequeño oasis de envidiables condiciones geográficas y vitícolas para el cultivo de nuestra garnacha. Hemos entendido y valorado este viñedo como un concepto en sí mismo: en cuanto al tipo de suelo por la cantidad de cantos rodados existentes que reservan la humedad haciendo que durante todas las fases del ciclo vegetativo (crecimiento de la uva, maduración del grano tras el envero el fruto) tenga cubiertas las necesidades hídricas y pueda hacer una selectiva, uniforme y correcta maduración de la uva.



## COLOR

Rojo rubí intenso,  
brillante

## OLFATIVA

Nariz intensa con un sorprendente equilibrio de fruta roja ácida, negra silvestre y monte bajo y un marcado fondo mineral.

## GUSTATIVA

En la boca es elegante y sabroso con un recorrido delicado y largo con un final vertical bien sustentado en acidez y alcohol que no deja indiferente.

# VALDELACIERVA MONTEPEDRIZA

2019

<i>Cosecha</i>	2019
<i>Calificación de la cosecha</i>	Excelente
<i>Año de plantación</i>	1935
<i>Rendimiento</i>	2400kg/ha
<i>Superficie del viñedo</i>	0,95 ha
<i>Estilo de poda</i>	vaso con 3 brazos y 2 pulgares (1 ó 2 yemas)
<i>Densidad de plantación</i>	2.400 plantas /ha
<i>Región</i>	D.O.Ca. Rioja
<i>Suelos</i>	Gravas y cantos rodados
<i>Orografía</i>	Llanura
<i>Orientación</i>	N-S
<i>Altitud del viñedo sobre nivel del mar</i>	625m
<i>Pluviométrica</i>	422,17
<i>Temperatura media en vendimia</i>	17,45 °C
<i>Viticultura</i>	Manual, tradicional
<i>Suelo Irrigación</i>	Secano
<i>Vendimia en verde</i>	Si
<i>Despunte</i>	No
<i>Vendimia</i>	Cajas de 15 kg. Transporte frigorífico a 6°
<i>Fecha de Vendimia</i>	12/10/2019
<i>Fermentación alcohólica</i>	Tinas abiertas de 700 litros. Bazuqueo manual
<i>Fermentación maloláctica</i>	Bocoyes de 500 litros de roble francés de 1 y 2 años
<i>Crianza</i>	15 meses
<i>Tipo de barrica</i>	Roble francés de 500 litros
<i>Edad de las barricas</i>	1 y 2 años
<i>Variedades</i>	Garnacha
<i>Producción</i>	1960 botellas y 210 magnum
<i>Formato</i>	75 cl. y Magnum
	Contiene sulfitos.

[www.hispanobodegas.com](http://www.hispanobodegas.com)



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas