

# Bodegas Valdelacierva

## Valdelacierva Crianza 5! Renques

D.O.Ca. Rioja



**Tipo:** Tinto  
**Variedad:** Tempranillo  
**Grado:** 14,5%  
**Cosecha:** 2020  
**Botella:** Troncocónica  
**Formato:** 75 cl  
**Tipo de Vendimia:** Manual en cajones

**Viñedo:** Parcelas en Baños de Ebro y Yécora (Rioja Alavesa)  
**Tipo de Suelo:** Franco arenoso con subsuelo calcáreo en la zona de Yécora  
**Altitud:** Baños de Ebro 450m y Yécora 695m  
**Edad del Viñedo:** Más de 40 años  
**Rendimiento (kg/ha):** 5000

**Puntuaciones:**



Es un crianza de 100% Rioja Alavesa que pretende mantener fresca y transmitir las sensaciones varietales del tempranillo alavés, en un marcado estilo dinámico, energético y muy disfrutón. Dentro del escenario de un crianza "riojano" a un precio muy competitivo para la alta calidad de las uvas empleadas y de estilo fresco pero complejo, pareciendo más un vino de autor que una crianza "típico".

### Elaboración:

Maceración pre fermentativa a 6°C durante 24h en cámara frigorífica 100% Despallada grano entero, fermentación alcohólica a temperatura controlada 25°C con levaduras autóctonas y una maceración post fermentativa. El 20% del vino hace la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés que le confiere un plus de color, estructura y grasa en boca ya que la polimerización de los taninos es muy estable en el tiempo. Además le aporta notas de especiados, tofees, y ahumados tan sutiles del roble francés.

Crianza: 16 meses en barrica de roble francés nueva y de 1 vino. Afinamiento en botella durante un mínimo de 12 meses.

Contiene sulfitos.

### Notas de cata:



#### Visual

Capa alta, picota con tonalidad casi violácea



#### Olfativa

Fresco y afrutado, con predominio de frutas rojas y azules. Presenta un corte moderno dentro de los crianzas de Rioja



#### Gustativa

Presenta taninos suaves y redondeados que favorecen un equilibrio total



#### Certificación

**Vegana**  
Si