

# valde lacierva

Rioja

92  
GUÍAPEÑÍN  
PUNTOS



Este vino procede de un viñedo único de Tudelilla. Un pueblo situado en la Rioja Oriental que cuenta con alguno de los mejores viñedos de Rioja. Fue a mediados del siglo XIX cuando se plantó vid debido a la pobreza del terreno y esta circunstancia ha llevado a la zona a convertirse en una de las más prestigiosas de la variedad Garnacha. Las propiedades excepcionales del viñedo de Valdelacierva es la suma de la riqueza edafológica de su suelo con escasa materia orgánica, composición arcillosa con presencia de cascajo en la superficie y la altitud.

La elaboración de este vino comienza en ese viñedo tan especial y es en bodega donde Emma Villajos, la enóloga, le da la personalidad y el ADN que tiene que tener por ser un vino procedente de un viñedo único.

#### COLOR

Rojo picota, tonalidad violácea brillante

#### OLFATIVA

Muy intensa, predominio de frutos rojos y negros ácidos. Fondos balsámicos y de cacao, aportando sutileza y peculiaridad

#### GUSTATIVA

Tiene un pase elegante y sabroso, con un recorrido delicado y largo. Muy equilibrado

VALDELACIERVA GARNACHA  
VIÑEDO ÚNICO  
2019

|   |   |
|---|---|
| <i>Cosecha</i>                                | 2019  |
| <i>Calificación de la cosecha</i>             | Excelente   |
| <i>Viñedo único</i>                           | Tudelilla   |
| <i>Año de plantación</i>                      | 1971  |
| <i>Rendimiento</i>                            | 4.500 kg/ha   |
| <i>Región</i>                                 | D.O.Ca. Rioja - Rioja Oriental                                |
| <i>Suelos</i>                                 | Arcilloso con cascajos en la superficie. Secano.              |
| <i>Orografía</i>                              | Llanura   |
| <i>Altitud del viñedo sobre nivel del mar</i> | 545 metros  |
| <i>Viticultura</i>                            | Laboreo   |
| <i>Vendimia</i>                               | Manual en palots 200kg. Transporte refrigerado                |
| <i>Fecha de Vendimia</i>                      | 10 octubre 2019   |
| <i>Fermentación alcohólica</i>                | Depósito troncocónico pequeño.                                |
| <i>Fermentación maloláctica</i>               | Bocoyes de 500 l. de roble francés y barrica de 225 l.        |
| <i>Crianza</i>                                | Barrica de 225 l. de 2 años                                   |
| <i>Tipo de barrica</i>                        | Roble francés de 500 litros y barrica de 225 durante 15 meses |
| <i>Variedades</i>                             | Garnacha  |
| <i>Alcohol</i>                                | 15,5%   |
| <i>Producción</i>                             | 3421 botellas de 75 cl y 50 Magnum                            |
| <i>Formato</i>                                | 75 cl. y Magnum   |
|   | Contiene sulfitos.  |

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



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas