



Finca
Valpiedra

Cantos de Valpiedra 2020

VIÑEDO: Finca Valpiedra

VARIEDAD: 97% Tempranillo & 3% Garnacha

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,8 g/L. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 3ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: noviembre 2022

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 12 días.

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica de roble francés y americano

INFORME COSECHA

Nos encontramos con vinos cargados de color y estructura, pero con la finura y elegancia que caracteriza a esta finca. La vendimia se adelantó unos días para vendimiar una uva fresca y de poco alcohol que luego se compensó con la de finales de vendimia. Como resultados los vinos de esta finca son equilibrados, frescos, elegantes, tensos y estructurados, de color intenso pero muy finos.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Púrpura intenso. Destellos violáceos de lágrima abundante, coloreada y densa.

Nariz:

Intensidad aromática alta con notas de frutos negros y endrinas maduras, perfil mineral muy marcado que junto con las notas procedentes de la barrica tales como vainilla, especias y tabaco dotan de gran carácter a este vino. La variedad Tempranillo está muy marcada y bien integrada con la barrica.

Gusto:

El ataque es graso e intenso con recorrido goloso, mostrando gran finura. Acidez equilibrada con alcohol predominando la frescura típica de los "Valpiedras". Final largo, mineral, con recuerdos de maderas finas y de gran frescura.

Maridaje:

Ollas de verduras y legumbres, sopas de gallina. Respecto a las carnes marida mejor con las blancas, el pavo, el cordero lechal y el cerdo. Acompañamiento perfecto del arroz con conejo y la pularda estofada



@fincavalpiedra



/fincavalpiedra

www.familiamartinezbujanda.com

www.entrevinosypagos.com