

Cantos de Valpiedra 2020

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: 97% Tempranillo y 3% Garnacha

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.



VIÑEDO

Finca Valpiedra



CRIANZA

12 meses en bodega de roble francés y americano

La verdadera magia se esconde tras las piedras



www.familiamartinezbujanda.com



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 bodega tales como vainilla, especias y tabaco dotan de gran carácter a este vino. La variedad tempranillo está muy marcada y bien integrada con la bodega.



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.