

Finca Valpiedra Reserva 2016

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: 93% tempranillo, 5% graciano y 2% maturana tinta

Categoría: Reserva

Grado alcohólico: 13% vol.

Acidez total: 6,2 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 3ª y 4ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Octubre 2019

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 24 días.



VIÑEDO

Finca Valpiedra



CRIANZA

24 meses en bodega de roble francés

El fiel reflejo de nuestro terruño



www.familiamartinezbujanda.com



INFORME COSECHA

Tras un verano con ausencia de precipitaciones la vendimia se desarrolló un mes más tarde que la anterior y con la misma escasez de lluvias que durante la época estival. El estado sanitario de las uvas fue excelente y gracias a la vendimia en verde de verano, la concentración y la calidad de éstas fue extraordinaria. Para nosotros será una añada de calidad superior.

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Intensidad alta, de color cereza y ribete cardenalicio. Lágrima abundante, densa y teñida.



Nariz: Alta intensidad, con gran complejidad y elegancia en la matriz aromática, destacando las notas minerales y de frutos rojos y negros, recuerdos de incienso. Todo ello unido a las finas notas de madera procedentes del roble francés, como la vainilla, el cedro, tabaco rubio y especias.



Gusto: En la fase inicial del gusto, denota una excelente suavidad y volumen desarrollando una finísima estructura tánica que lo hace sabroso y sávido. La frescura que le aporta el graciano, lo hace más equilibrado con respecto al alcohol, mostrando un post gusto muy largo y un final agradable. Por vía retronasal nos vuelven a aparecer las notas especiadas, frutales y las procedentes de la madera.



Maridaje: Quesos de curación media. Carnes rojas estofadas, cordero al horno y platos de caza mayor (corzo y rebeco). Platos de montaña como el cocido montañés o las judías pintas con cerdo.