

Petra de Valpiedra 2019

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% garnacha

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Acidez total: 5,6 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 1ª semana de octubre

Fecha de embotellado: Julio 2021

Vinificación: Fermentación en depósitos de cemento.

Maceración 27 días,



VIÑEDO

Finca Valpiedra



ENVEJECIMIENTO

19 meses en bodega de roble francés

El retorno a la antigua Rioja



www.familiamartinezbuja.com



INFORME COSECHA

Equilibrio es uno de los adjetivos que pueden definir esta añada en Rioja. Un año relativamente seco con un verano suave y sin excesivos extremos de calor y una maduración lenta, harán de esta añada en Rioja una de las mejores del siglo XXI.

La producción será conforme a lo estipulado por el Consejo Regulador.

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Intensidad media con tonos azulados en los bordes sobre fondo cardenalicio. Lagrima densa y abundante.



Nariz: Amplio abanico de aromas frutales donde destacan los aromas de cassis y fruta roja. Ligeros toques de roble predominando las notas de tofé y vainilla.



Gusto: Sensación amplia y tensión media de gran frescura y final sedoso debido a su finísimo tanino. Post gusto largo y sávido, que invita a volver a la copa



Maridaje: Guisos de pescados como el marmitako de atún o el mero en salsa. Arroces y pastas en todas sus versiones y carnes blancas como el pavo y el faisán.