

# Cantos de Valpiedra 2021

DOCa Rioja



## FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Tempranillo

Categoría: Crianza

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Acidez total: 6,0 g/l tártrica

Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Julio 2024

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 11 días.



### VIÑEDO

Finca Valpiedra



### CRIANZA

12 meses en barrica de roble francés y americano

*La verdadera magia se esconde tras las piedras*



www.familiamartinezbujanda.com



## INFORME COSECHA

Es nuestro primer año de agricultura ecológica certificada; esto, unido a un verano extremadamente seco ha conducido a una merma en la producción. Nos encontramos con una de las añadas más frescas y equilibradas de los últimos años. La vendimia, ha tenido muy buen desarrollo; gracias a las lluvias de primeros de septiembre las uvas han recuperado su turgencia y han madurado de forma extraordinaria.

## 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.