

# Finca Valpiedra Reserva 2018

DOCa Rioja



## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** 90% tempranillo, 6% graciano y 4% maturana tinta

**Categoría:** Reserva

**Grado alcohólico:** 13,5% vol.

**Acidez total:** 6,7 g/l. tártrica

**Fecha de vendimia:** 2ª a 4ª semana de septiembre

**Fecha de embotellado:** Julio 2021

**Vinificación:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 20 días.



### VIÑEDO

Finca Valpiedra



### CRIANZA

24 meses en barrica de roble francés

*El fiel reflejo de nuestro terruño*



## INFORME COSECHA

Año marcado por las tormentas primaverales, y por la gran cantidad de agua que nos llevó a una cosecha muy tardía. Un invierno extremadamente suave y ausente de lluvias nos condujo a una primavera muy lluviosa. Así, pudimos llegar a una maduración perfecta, aunque con algo de merma por la incidencia de las tormentas. La cosecha 2018 ha sido de extraordinaria calidad, con vinos de gran estructura y potencial de guarda, buena acidez y muy elegantes.

## 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.

