

# Finca Valpiedra Reserva Blanco 2019

DOCa Rioja



## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** Viura, garnacha blanca, malvasía y maturana blanca

**Categoría:** Reserva

**Grado alcohólico:** 12,5% Vol.

**Acidez total:** 6,8 g/l. tártrica

**Fecha de vendimia:** 3<sup>a</sup> semana de septiembre

**Fecha de embotellado:** Junio 2024

**Vinificación:** Maceración pre fermentativa 2 días. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 28 días.



## VIÑEDO

Finca Valpiedra. "La Peña del Gato"



## ENVEJECIMIENTO

24 meses de envejecimiento en barricas de roble francés y americano y en ánfora de granito

*Blanco de guarda con carácter de Rioja*



## 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, de color amarillo dorado con destellos de oro viejo. Lágrima abundante y densa.

**Nariz:** Alta intensidad, con gran complejidad y elegancia en la matriz aromática destacando las notas minerales y de frutas de hueso, melocotón, albaricoque, con notas de incienso y humo. Todo ello unido a las finas notas de madera procedentes del roble francés y americano, como la vainilla, el cedro, clavo, y especias como la cúrcuma.

**Gusto:** En la fase inicial del gusto, denota suavidad y volumen desarrollando una finísima estructura tánica que lo hace sabroso y sávido. La frescura es su nota dominante con gran equilibrio con el alcohol, mostrando un post gusto muy largo y un final agradable. Por vía retronasal nos vuelven a aparecer las notas especiadas, frutales y de madera.

**Maridaje:** Quesos de curación media-alta. Carnes de ave estofadas, pavo al horno y platos de caza menor (perdiz y tórtola). Pescados a la brasa, lubina, dorada, rodaballo y arroces en paella.