

# Petra de Valpiedra 2021

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: Junio 2023

Vinificación: Fermentación en depósito de cemento.

Maceración 25 días,



## VIÑEDO

Finca Valpiedra



## ENVEJECIMIENTO

15 meses en bodega de roble francés

## El retorno a la antigua Rioja



## 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:** 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.

