

Cantos de Valpiedra 2022

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Tempranillo

Categoría: Crianza

Grado alcohólico: 13% vol.

Acidez total: 7,3 g/l tártrica

Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: May 2025

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 12 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

En Finca Valpiedra, la vendimia comenzó un poco antes de las fechas habituales, ya que el verano ha sido seco y caluroso, y la hemos terminado con unas condiciones climáticas muy favorables. La producción más baja de lo permitido por el CR unos 5000 kg/ha. y con una calidad de uva extraordinaria. Muy sana y con una madurez fenólica muy buena. Sin duda un año excelente.

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.