

Finca Valpiedra Reserva 2014

VIÑEDO: Finca Valpiedra.

VARIEDAD: 93% Tempranillo, 5% Graciano y 2% Maturana Tinta.

D.O.: Calificada Rioja.

CATEGORÍA: Reserva.

GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,2 g/L. Tárrica.

FECHA DE VENDIMIA: 2ª y 3ª semana de Septiembre.

FECHA DE EMBOTELLADO: Febrero 2017.

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 25 días.

ENVEJECIMIENTO: 24 meses en barrica de roble francés.

INFORME COSECHA

Cosecha que se caracterizó por una ausencia de lluvias en primavera y un verano suave lo que provocó una maduración homogénea y total. Las lluvias de vendimia marcaron dos cosechas, antes y después.

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 postgusto 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.



@fincavalpiedra



/fincavalpiedra