

Finca Valpiedra Reserva Blanco 2016

VIÑEDO: Finca Valpiedra. "La Peña del Gato"

VARIEDAD: Viura, Garnacha Blanca, Malvasía y Maturana Blanca.

D.O.: Calificada Rioja.

CATEGORÍA: Reserva.

GRADO ALCOHÓLICO: 12% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,8 g/L. Tártrica.

FECHA DE VENDIMIA: 3ª semana de Septiembre.

FECHA DE EMBOTELLADO: julio 2019.

VINIFICACIÓN: Fermentación en barricas de roble francés y americano sin control de temperatura. Maceración prefermentativa 2 días.

ENVEJECIMIENTO: 24 meses en barrica de roble francés y americano.

INFORME COSECHA

Tras un verano sin precipitaciones la vendimia se desarrolló un mes más tarde que la anterior y con la misma escasez de lluvias que durante la época estival, con lo cual la sanidad de las uvas fue excelente y gracias a la vendimia en verde de verano la concentración y la calidad de las mismas fue extraordinaria, siendo para nosotros una añada superior.

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 una excelente suavidad y volumen desarrollando una finísima estructura tánica que lo hace sabroso y sávido. La frescura es su nota predominante con gran equilibrio con el 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-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.



@fincavalpiedra



/fincavalpiedra