



Finca
Valpiedra

Petra de Valpiedra 2017

VIÑEDO: Finca Valpiedra.

VARIEDAD: 100% Garnacha.

D.O.: Calificada Rioja.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/L. Tártrica.

FECHA DE VENDIMIA: 3ª Semana de septiembre.

FECHA DE EMBOTELLADO: Junio 2019.

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de cemento.

Maceración 28 días.

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica de roble francés.

INFORME COSECHA

Año con una vendimia muy temprana. La cosecha 2017 en Finca Valpiedra ha sido extraordinaria, con vinos de gran estructura y potencial de guarda, buena acidez y muy elegantes.

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 toffee y vainilla.

Gusto:

Sensación amplia y tensión media de gran frescura y final sedoso debido a su finísimo tanino. Postgusto 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.



@fincavalpiedra



/fincavalpiedra

www.fincavalpiedra.com
www.entrevinosypagos.com