



Club Finca Valpiedra

Reserva 2010



VIÑEDO: Finca Valpiedra.

VARIEDAD: 92% Tempranillo, 3% Graciano y 5% Maturana Tinta.

D.O.: Calificada Rioja.

CATEGORÍA: Reserva.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6.3 g/L. Tátrica.

FECHA DE VENDIMIA: 3ª semana de Septiembre.

FECHA DE EMBOTELLADO: Enero 2013.

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 19 días.

ENVEJECIMIENTO: 24 meses en bodega de roble francés.

INFORME COSECHA

El equilibrio es la mejor manera de definir esta añada de pluviometría media y gran maduración de las uvas, poco grado alcohólico. Elegancia y concentración.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Intensidad alta, de color cereza y ribete cardenalicio. Lágrima abundante, densa y teñida.

Nariz:

Intensidad alta con notas de gran complejidad y elegancia, destacando recuerdos minerales, a mermelada de frutos negros, y de maderas nobles frescas. 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

www.fincavalpiedra.com
www.entrevinosypagos.com