

# Finca Valpiedra Reserva 2015



**VIÑEDO:** Finca Valpiedra.

**VARIEDAD:** 92% Tempranillo, 4% Graciano y 4% Maturana Tinta.

**D.O.:** Calificada Rioja.

**CATEGORÍA:** Reserva.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5% Vd.

**ACIDEZ TOTAL:** 6.2 g/L. Tátrica.

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

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Febrero 2018.

**VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 24 días.

**ENVEJECIMIENTO:** 22 meses en bodega de roble francés.

## INFORME COSECHA

Añada con un marcado adelanto del ciclo de maduración por las altas temperaturas del mes de julio, lo que provocó una vendimia temprana pero cargada de estructura y color. Será muy adecuada para vinos de largas crianzas en bodega y en botella. Vinos de gran longevidad.

## 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