



Finca  
Valpiedra

# Cantos de Valpiedra 2019

**VIÑEDO:** Finca Valpiedra

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo

**D.O.:** Calificada Rioja

**CATEGORÍA:** Crianza

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13% Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,9 g/L. Tártrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 4º semana de septiembre

**FECHA DE EMBOTELLADO:** febrero 2022

**VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 18 días.

**ENVEJECIMIENTO:** 12 meses en barrica de roble francés y americano

---

## INFORME COSECHA

El equilibrio es uno de los adjetivos que pueden definir esta añada en Rioja. Año relativamente seco con un verano suave y sin excesivos extremos de calor y una maduración lenta, harán de esta añada en Rioja una de las mejores del Siglo XXI

La producción serán conforme a lo estipulado por el Consejo Regulador

---

## OBSERVACIONES DE LA CATA

### Color:

Púrpura intenso. Destellos violáceos de lágrima abundante, coloreada y densa.

### Nariz:

Intensidad aromática alta con notas de frutos negros y endrinas maduras, perfil mineral muy marcado que junto con las notas procedentes de la barrica tales como vainilla, especias y tabaco dotan de gran carácter a este vino. La variedad Tempranillo está muy marcada y bien integrada con la barrica.

### Gusto:

El ataque es graso e intenso con recorrido goloso, mostrando gran finura. Acidez equilibrada con alcohol predominando la frescura típica de los "Valpiedras". Final largo, mineral, con recuerdos de maderas finas y de gran frescura.

### Maridaje:

Ollas de verduras y legumbres, sopas de gallina. Respecto a las carnes marida mejor con las blancas, el pavo, el cordero lechal y el cerdo. Acompañamiento perfecto del arroz con conejo y la pularda estofada



@fincavalpiedra



/fincavalpiedra

[www.fincavalpiedra.com](http://www.fincavalpiedra.com)  
[www.entrevinosypagos.com](http://www.entrevinosypagos.com)