



BARÓN LADRÓN DE GUEVARA

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



FAMILIA
VALDELANA

AUTOR
RESERVA



VARIEDAD DE UVA: Tempranillo 95%, Graciano 5%.
EDAD DEL VIÑEDO: Superior a 70 años.
SUELO: Arcilloso calcáreo.
CLIMA: Mediterráneo con influencia atlántica.
PLUVIOMETRÍA: Media de 650 litros anuales.
ELABORACIÓN:

DESCRIPCIÓN

Vendimia manual la segunda semana de Octubre, en cajas abiertas de 18-20 kilos. Selección en campo de las viñas más viejas de la Familia y de las cepas que tengan menos de cuatro racimos de Uva por cepa. Las uvas se introducen en cámaras frigoríficas a 5°C para hacer una recepción al día siguiente. Realizando una maceración prefermentativa en frío y una fermentación espontánea. La fermentación maloláctica se realiza en roble francés durante 12 meses y posteriormente otros 12 meses en roble ruso.

FICHA DE CATA

FASE VISUAL: Color rojo intenso con ribetes brillantes y nítidos.
FASE OLFATIVA: Exhibe un repertorio sobresaliente. Intenso, fragante, amplio con abundantes matices, al fondo ricos toques de menta y bombón de ciruela.
FASE GUSTATIVA: Alto nivel de delicadeza, taninos pulidos de una nobleza exquisita. Sensaciones táctiles amables y generosas. Excelente diseño de los taninos. Hace gala de su admirable equilibrio de su madurez marcada. Recuerda su grandeza al final con caudalosa infatigables gracias al paso del tiempo.
TEMP. DE CONSUMO: Entre 16°C y 18°C.
GASTRONOMÍA: Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, platos típicos del país y postres.

Puente Barrihuelo, 67-69. 01340 Elciego, Álava.
Tel. (+34) 945 606 055 · Tel. (+34) 620 217 411 · info@bodegasvaldelana.com

bodegasvaldelana.com