



# BARÓN LADRÓN DE GUEVARA

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



*Alvarado y Aragón: Edad Media*

FAMILIA  
VALDELANA

AUTOR  
COSECHA



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:	📖	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.

## DESCRIPCIÓN

## FICHA DE CATA

FASE VISUAL:	👁️	Color Cardinalicio con ribetes púrpura. Vistoso, deslumbrante, bien cubierto de capa.
FASE OLFATIVA:	👃	Aromas muy bien diseñados. Brinda toques de cereza que se funden con ecos de frutas silvestres y lácteos que le aportan profundidad.
FASE GUSTATIVA:	👄	Entra poderoso, con alegría, con brío. Atractiva combinación de frescura y madurez. Juventud bravía, lleno de fruta tocada con un magnífico frescor. Al paso los rasgos de fruta madura se hacen notar equilibrándose con una acidez que transmite frescura. Adecuada estructura tánica. Final poderoso.
TEMP. DE CONSUMO:	🌡️	Fresco, entre 10°C y 12°C.
GASTRONOMÍA:	🍷	Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, y platos típicos del país.

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

[bodegasvaldelana.com](http://bodegasvaldelana.com)