



# BARÓN LADRÓN DE GUEVARA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



*Alvarado y Aragón: Edad Media*

FAMILIA  
VALDELANA

AUTOR  
CRIANZA



VARIEDAD DE UVA: Tempranillo 95%, Graciano 5%.

EDAD DEL VIÑEDO: Superior a 70 años.

SUELO: Arcilloso calcáreo.

CLIMA: Mediterráneo con reflejos del Continental.

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. Realizando una maceración prefermentativa en frío y una fermentación espontánea. La fermentación maloláctica se realiza en roble francés durante 6 meses y posteriormente otros 6 meses en roble ruso.

## DESCRIPCIÓN

## FICHA DE CATA

FASE VISUAL: Rojo picota intenso, de capa muy alta, brillante.

FASE OLFATIVA: Recorre un abanico donde las notas balsámicas abrazan a las vainillas recordando su periodo de crianza.

FASE GUSTATIVA: Sobria boca, amplio y poderoso, marcado carácter que se expresa cuando entra en boca, sensaciones táctiles de frutas gratas, taninos que hacen el paso sedoso, graso. Final balsámico con una fruta y madera perfectamente ensambladas. El conjunto resulta sabroso, taninos de gran nobleza. Retrogusto profundo y poderoso, puro terciopelo. Magnífica retronasal.

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)