



# BARÓN LADRÓN D GUEVARA

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



*Rioja y Aragón: Edad Media*

FAMILIA  
VALDELANA

SEMIDULCE



VARIEDAD DE UVA: 

50% Malvasia 50% Viura. Equilibrado ensamblaje entre la principal variedad de uva blanca en rioja el Viura y la Malvasía, variedad minoritaria y escasa en Rioja, propia de climas secos, terrenos pobres y con alta sensibilidad a las humedades.

EDAD DEL VIÑEDO:

Superior a 35 años.

SUELO:

Arcilloso calcáreo.

CLIMA:

Mediterráneo con influencia atlántica.

PLUVIOMETRÍA:

Media de 650 litros anuales.

ELABORACIÓN: 

Vinificado por el joven de la familia, Juan. Elaboración en prensa horizontal inertizada con nieve carbónica, máxima extracción aromática. Prefermentación durante 3 días hasta el inicio de la fermentación. Desfangado por flotación. Al alcanzar una densidad de 1025-1030, se para la fermentación mediante un sulfitado agresivo y un enfriamiento en cámara a 3-5°. Se filtra por filtro tangencial y por placas con una porosidad mínima para no dejar no dejar ningún tipo de residuo que pueda refermentar.

## FICHA DE CATA

FASE VISUAL: 

Limpio, brillante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

FASE OLFATIVA: 

Aromas que recuerdan a mermelada de melocotón, fruta en almibar como pera o manzana, membrillo, flores de almendro.

FASE GUSTATIVA: 

En boca se descubre que es un vino semidulce totalmente natural, no cansa ni empalaga y tiene una buena acidez con un final amargo muy agradable.

TEMP. DE CONSUMO: 

Fresco, entre 6°C y 8°C.

GASTRONOMÍA: 

Combina excelentemente con aperitivos y entrantes, pescados, mariscos, frutas y quesos.

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)