



BARÓN LADRÓN D GUEVARA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Ladrón de Guevara

Reunión y Unión. José María

FAMILIA VALDELANA
VALDELANA

COSECHA



DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA: Tempranillo 95% y 5% Viura. La variedad por excelencia de Rioja fusionada con un chispazo de Viura, para potenciar y ensalzar los aromas del Tempranillo.
- EDAD DEL VIÑEDO: 37 años.
- SUELO: Arcilloso calcáreo con canto rodado.
- CLIMA: Mediterráneo con influencia atlántica.
- PLUVIOMETRÍA: Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN: Vinificado por el joven de la familia, Juan, quien fusiona la innovación con la tradición, gozando de la sabiduría familiar y de una formación privilegiada. Vendimia tercera semana de Septiembre. Vinificación tradicional con despalillado y maceración en frío con hollejos durante 18 años. Dos remontados diarios en el inicio y uno suave durante los últimos días.

FICHA DE CATA

- FASE VISUAL: Capa muy alta, cereza picota intenso, con irisaciones aromadas. Lágrimas densas, tímidamente teñidas y con una tenue caída.
- FASE OLFATIVA: Aromas de frutas del bosque, moras silvestres, frambuesas, grosellas. Destacan los tonos de fresas frescas sobre un telón de frutas rojas.
- FASE GUSTATIVA: Potente y carnosa, con una entrada golosa equilibrada con su acidez. Un retrogusto amplio que deja el recuerdo más puro de fruta roja con un carácter jovial y fresco.
- TEMP. DE CONSUMO: Fresco, entre 8°C y 10°C.
- GASTRONOMÍA: Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, y platos típicos del país.

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

bodegasvaldelana.com