



Ladrón de Guevara



BARÓN LADRÓN D GUEVARA

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Ruiz y Arce, S.A. - El Medico

FAMILIA VALDELANA
VALDELANA

CRIANZA



DESCRIPCIÓN

VARIEDAD DE UVA:

Tempranillo 95% y 5% Mazuelo. El mazuelo es un complemento idóneo para el Tempranillo, ya que lo enriquece con sus abundantes taninos, su acidez elevada y su color estable. Estas características son óptimas para un largo envejecimiento.

EDAD DEL VIÑEDO:

Superior a 40 años.

SUELO:

Arcilloso calcáreo.

CLIMA:

Mediterráneo con reflejos del atlántico.

PLUVIOMETRÍA:

Media de 650 litros anuales.

ELABORACIÓN:

Juan Jesús el enólogo, ha sabido explotar la potencialidad del terroir y la expresión más sincera de nuestro paisaje. La vendimia se realizó durante la primera semana de Octubre, realizando una maceración prefermentativa en frío y una peculiar fermentación espontánea. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés, donde envejece durante 6 meses y otros 6 meses en barricas de roble americano de 225 litros.

FICHA DE CATA

FASE VISUAL:

Carácter frutal equilibrado con notas balsámicas, tomillo, detrás de un fondo de madera de cedro. Arándanos y moras silvestres con un trasfondo de vainilla y canela.

FASE OLFATIVA:

ran equilibrio entre fruta y roble, potente a la vez que fino. Deja un postgusto intenso y persistente, donde aparece plátano y fresa fundidos en cobertura de cacao.

FASE GUSTATIVA:

Amplio, sedoso y fresco, con una acidez equilibrada con el grado. Retrogusto con una complejidad mineral y flores blancas.

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

bodegasvaldelana.com