



BARÓN LADRÓN DE GUEVARA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Alvarado y Aragon. V. de M. de M.

Ladrón de Guevara

FAMILIA VALDELANA
EL CIEGO - DESDE 1870

RESERVA



DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA:** Tempranillo 95% y 5% Graciano. El Graciano es una variedad autóctona de Rioja, un compañero de viaje perfecto para el Tempranillo, ya que se complementan perfecto para una vejez fructífera.
- EDAD DEL VIÑEDO:** En torno a 60 años.
- SUELO:** Arcilloso calcáreo.
- CLIMA:** Mediterráneo con reflejos del atlántico.
- PLUVIOMETRÍA:** Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN:** El abuelo Isidoro refleja la personalidad auténtica de un viticultor fiel a su tierra, con su dilatada experiencia en el envejecimiento de los vinos y la tradicional cultura de vinificación, se ha creado el Reserva Valdelana. Se vendimia la segunda semana de Octubre, fermentación alcohólica durante 9 días a 26°C, maceración post-fermentativa con hollejos durante 12 días. Envejecimiento en bodega de roble francés y roble americano de 225 litros durante 18 meses.

FICHA DE CATA

- FASE VISUAL:** Rojo rubí de capa muy alta.
- FASE OLFATIVA:** Destaca el carácter balsámico y hierbas aromáticas como lavanda, hinojo, y romero conviviendo en armonía con frutas negras.
- FASE GUSTATIVA:** Gran volumen, con un tanino goloso y una acidez equilibrada que le aporta estructura y carácter. Agradable sensación de fruta y bombón de ciruela.
- TEMP. DE CONSUMO:** Fresco, entre 12°C y 18°C.
- GASTRONOMÍA:** Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, platos típicos del país y postres.

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

bodegasvaldelana.com