



BARÓN LADRÓN D GUEVARA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Ladrón de Guevara

Alvarado y Juncos, Vides de la

FAMILIA VALDELANA
VALDELANA

ROSADO



DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA:** Garnacha y Tempranillo. La Garnacha es una variedad idónea para este perfil de vino, es rica en extracto, es muy sensible al corrimiento, resistente a la sequía y a bastantes plagas y enfermedades del viñedo como oidio y acariosis.
- EDAD DEL VIÑEDO:** 28 años.
- SUELO:** Arcilloso calcáreo.
- CLIMA:** Atlántico con reflejos del Mediterráneo durante 8 horas.
- PLUVIOMETRÍA:** Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN:** Maceración en frío durante 8 horas, extrayendo todos los precursores aromáticos y obteniendo la tonalidad deseada. Se realiza un sangrado, el primer mosto se brota, controlando las bajas temperaturas se inicia la fermentación.

FICHA DE CATA

- FASE VISUAL:** Rosa frambuesa con ribete violáceo.
- FASE OLFATIVA:** Fruta de granada, sandía, arándanos y grosellas, sobre un mantel de rosas.
- FASE GUSTATIVA:** Entra con un ataque fresco y carnoso, predominando su frutuosidad y juventud. Acidez atractiva con un postgusto persistente, dejando recuerdos frutales.
- TEMP. DE CONSUMO:** Fresco, entre 6°C y 8°C.
- GASTRONOMÍA:** Combina excelentemente con aperitivos, tapas variadas, arroces, pastas, carnes blancas, guisos y pescados.

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

bodegasvaldelana.com