

DUQUESA DE LA VICTORIA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Frota la etiqueta
y descubre su
AROMA



CRIANZA

DESCRIPCIÓN

VARIEDAD DE UVA:	Tempranillo 95%, 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:	42 años.
SUELO:	Arcilloso calcáreo.
CLIMA:	Mediterráneo con influencia atlántica.
PLUVIOMETRÍA:	Media de 650 litros anuales.
ELABORACIÓN:	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:	Capa muy alta, cereza picota intenso, con irisaciones amarillentas. Lágrimas densas, tímidamente teñidas y con una tenue caída.
FASE OLFATIVA:	Aromas de fruta de bosque, moras silvestres, frambuesas, grosellas. Destacan los tonos de fresas frescas sobre un telón de frutas rojas.
FASE GUSTATIVA:	Potente y carnoso, 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 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