

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

AGNVS *de Autor*



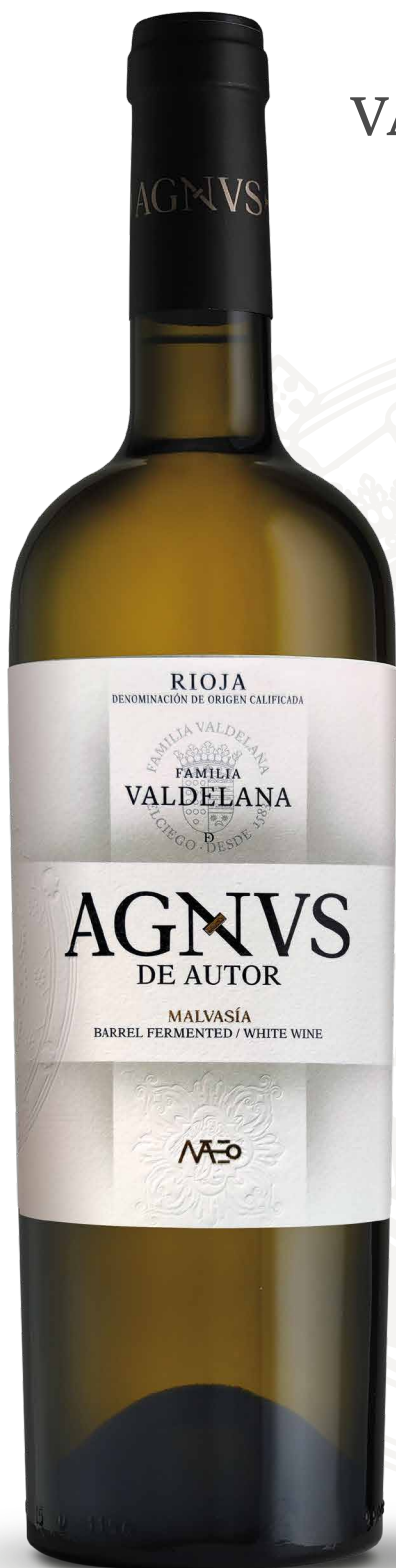
FAMILIA VALDELANA
VALDELANA
EL CIEGO · DESDE 1583

BLANCO

CONCURSO
DE VINOS CON
DOCa. RIOJA

1er
Clasificado
2020

Mejor Blanco de RIOJA
Fermentado en Barrica



DESCRIPCIÓN

VARIEDAD DE UVA: 

Malvasía, variedad minoritaria en Rioja. Propia de climas Mediterráneos, terrenos pobres y con alta sensibilidad a las humedades. Racimos de tamaño mediano y de forma esférica, que al madurar tienen una coloración rojiza.

EDAD DEL VIÑEDO:

Superior a 50 años.

SUELO:

Arcilloso calcáreo.

CLIMA:

Mediterráneo con influencia atlántica.

PLUVIOMETRÍA:

Media de 650 litros anuales.

ELABORACIÓN: 

Vendimia manual en la segunda semana de Septiembre. Maceración en frío, fermentación con temperatura controlada. Fermentación alcohólica espontánea en barrica donde permanecerá con su fina lía durante tres meses.

FICHA DE CATA

FASE VISUAL: 

Amarillo verdoso con ribetes brillantes.

FASE OLFATIVA: 

Frutas exóticas con un delicado perfume a vainilla.

FASE GUSTATIVA: 

Se aprecia la buena selección de la materia prima.

Afrosiaco, con unos taninos suaves y delicados. Cierra con un final de intensidad alta de gran elegancia. Minimalismo elegante.

TEMP. DE CONSUMO: 





Fresco, entre 10°C y 12°C.

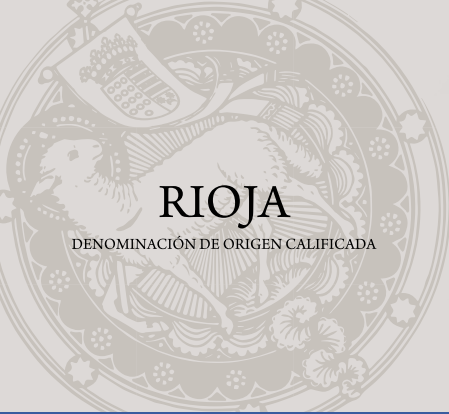
GASTRONOMÍA: 

Combina excelentemente con aperitivos, tapas variadas, arroces, pastas, carnes blancas y pescado.

Puente Barihuelo, 67-69. 01340 Elciego, Álava.

Tel. (+34) 945 606 055 · Tel. (+34) 620 217 411 · comercial@bodegasvaldelana.com

    bodegasvaldelana.com



AGNVS *de Autor*



TEMPRANILLO

Wine & Spirits
2020
91 BEST BUY
Puntos



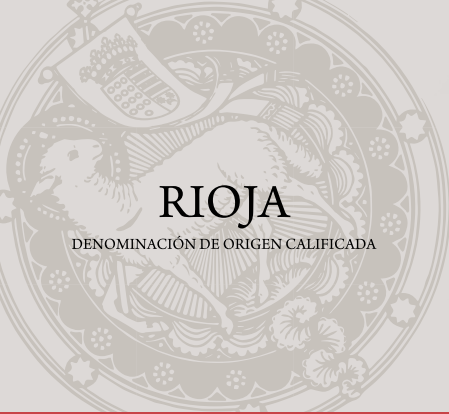
DESCRIPCIÓN

VARIEDAD DE UVA:	Tempranillo y Graciano.
EDAD DEL VIÑEDO:	Superior a 60 años.
SUELO:	Arcilloso calcáreo.
CLIMA:	Mediterráneo con influencia atlántica.
PLUVIOMETRÍA:	Media de 650 litros anuales.
ELABORACIÓN:	Vendimia manual la segunda semana de Octubre en cajas abiertas de 18-20 kilos. Selección en campo de las viñas más viejas de la Familia y de las cepas que tengan menos de cuatro racimos de uva por cepa. Las uvas se introducen en cámaras frigoríficas a 5°C para hacer una recepción al día siguiente. Permanece en roble francés un máximo de 6 meses.

FICHA DE CATA

FASE VISUAL:	Color Cardinalicio con ribetes púrpura. Vistoso, deslumbrante, bien cubierto de capa.
FASE OLFATIVA:	Aromas muy bien diseñados. Brinda toques de cereza que se funden con ecos de frutas silvestres y lácteos que le aportan profundidad.
FASE GUSTATIVA:	Entra poderoso, con alegría, con brío. Atractiva combinación de frescura y madurez. Juventud bravía, lleno de fruta tocada con un magnífico frescor. Al paso los rasgos de fruta madura se hacen notar equilibrándose con una acidez que transmite frescura. Adecuada estructura tánica. Final poderoso.
TEMP. DE CONSUMO:	Fresco, entre 12°C y 14°C.
GASTRONOMÍA:	Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, y platos típicos del país.

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



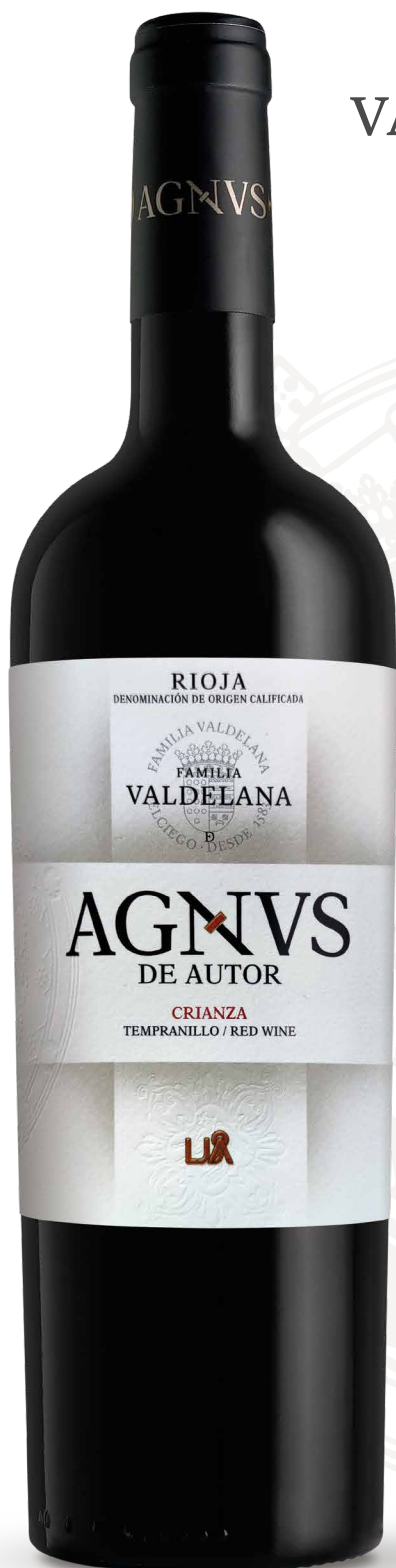
AGNVS *de Autor*



CRIANZA



Best of Spain Top100 Prowein 2018

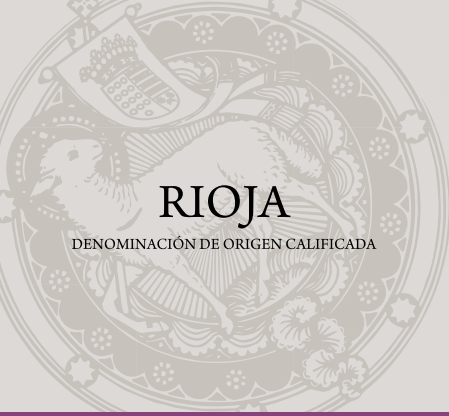


DESCRIPCIÓN

VARIEDAD DE UVA:	Tempranillo y Graciano.
EDAD DEL VIÑEDO:	Superior a 70 años.
SUELO:	Arcilloso calcáreo.
CLIMA:	Mediterráneo con reflejos del Continental.
PLUVIOMETRÍA:	Media de 650 litros anuales.
ELABORACIÓN:	Vendimia manual la segunda semana de Octubre, en cajas abiertas de 18-20 kilos. Selección en campo de las viñas más viejas de la Familia y de las cepas que tengan menos de cuatro racimos de Uva por cepa. Las uvas se introducen en cámaras frigoríficas a 5°C para hacer una recepción al día siguiente. Realizando una maceración prefermentativa en frío y una fermentación espontánea. La fermentación maloláctica se realiza en roble francés durante 6 meses y posteriormente otros 6 meses en roble ruso.

FICHA DE CATA

FASE VISUAL:	Rojo picota intenso, de capa muy alta, brillante.
FASE OLFATIVA:	Recorre un abanico donde las notas balsámicas abrazan a las vainillas recordando su periodo de crianza.
FASE GUSTATIVA:	Sobria boca, amplio y poderoso, marcado carácter que se expresa cuando entra en boca, sensaciones táctiles de frutas gratas, taninos que hacen el paso sedoso, graso. Final balsámico con una fruta y madera perfectamente ensambladas. El conjunto resulta sabroso, taninos de gran nobleza. Retrogusto profundo y poderoso, puro terciopelo. Magnífica retronasal.
TEMP. DE CONSUMO:	Fresco, entre 14°C y 16°C.
GASTRONOMÍA:	Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, y platos típicos del país.



AGNVS *de Autor*



FAMILIA VALDELANA
VALDELANA
EL CIEGO · DESDE 1538

RESERVA



DESCRIPCIÓN

VARIEDAD DE UVA:	Tempranillo y Graciano.
EDAD DEL VIÑEDO:	Superior a 70 años.
SUELO:	Arcilloso calcáreo.
CLIMA:	Mediterráneo con influencia atlántica.
PLUVIOMETRÍA:	Media de 650 litros anuales.
ELABORACIÓN:	Vendimia manual la segunda semana de Octubre, en cajas abiertas de 18-20 kilos. Selección en campo de las viñas más viejas de la Familia y de las cepas que tengan menos de cuatro racimos de Uva por cepa. Las uvas se introducen en cámaras frigoríficas a 5°C para hacer una recepción al día siguiente. Realizando una maceración prefermentativa en frío y una fermentación espontánea. La fermentación maloláctica se realiza en roble francés durante 12 meses y posteriormente otros 12 meses en roble ruso.

FICHA DE CATA

FASE VISUAL:	Color rojo intenso con ribetes brillantes y nítidos.
FASE OLFATIVA:	Exhibe un repertorio sobresaliente. Intenso, fragante, amplio con abundantes matices, al fondo ricos toques de menta y bombón de ciruela.
FASE GUSTATIVA:	Alto nivel de delicadeza, taninos pulidos de una nobleza exquisita. Sensaciones táctiles amables y generosas. Excelente diseño de los taninos. Hace gala de su admirable equilibrio de su madurez marcada. Recuerda su grandeza al final con caudalosa infatigables gracias al paso del tiempo.
TEMP. DE CONSUMO:	Entre 16°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 · comercial@bodegasvaldelana.com