

# BARÓN LADRÓN D GUEVARA

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



## FAMILIA VALDELANA EL CIEGO · DESDE 1851

## BLANCO

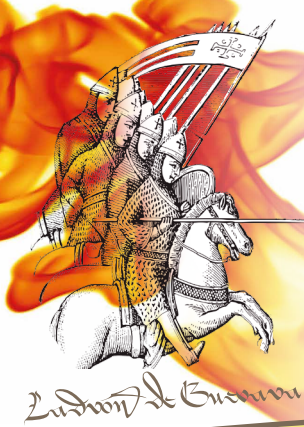


### DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA:** 50% Malvasía y 50% Viura. Variedad minoritaria y escasa en Rioja. Propia de climas secos, 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 35 años.
- SUELO:** Arcilloso calcáreo.
- CLIMA:** Mediterráneo con influencia atlántica.
- PLUVIOMETRÍA:** Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN:** Bajo el criterio de Judit, la primera mujer de la familia formada en enología, se ha creado un perfil diferente, una nueva visión del blanco de Rioja, el Blanco Valdelana. Se vendimió en la segunda semana de septiembre. Maceración en frío, fermentación bajo temperatura controlada durante dos semanas. Se conserva durante tres meses con su lía fina, protegiéndolo de la oxidación, aportándole volumen y complejidad.

### FICHA DE CATA

- FASE VISUAL:** Amarillo pálido con reflejos verdosos.
- FASE OLFATIVA:** Muy intenso, fruta tropical, maracuyá, mango. Recuerdos a fruta de hueso, albaricoque, melocotón, macedonia de frutas blancas con destellos de hinojo.
- 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 6°C y 8°C.
- GASTRONOMÍA:** Combina excelentemente con aperitivos, tapas variadas, arroces, pastas, carnes blancas y pescado.



# BARÓN LADRÓN D GUEVARA

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Ladrón de Guevara

Rioja y Aragón. Edad Media

## FAMILIA VALDELANA EL CIEGO · DESDE 1881

## SEMIDULCE

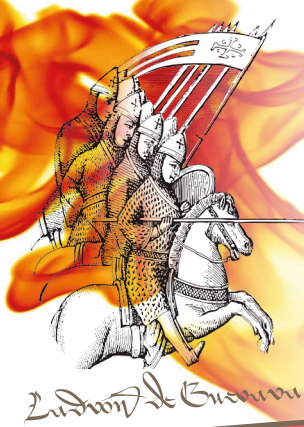


### DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA:** 50% Malvasia 50% Viura. Equilibrado ensamblaje entre la principal variedad de uva blanca en rioja el Viura y la Malvasía, variedad minoritaria y escasa en Rioja, propia de climas secos, terrenos pobres y con alta sensibilidad a las humedades.
- EDAD DEL VIÑEDO:** Superior a 35 años.
- SUELO:** Arcilloso calcáreo.
- CLIMA:** Mediterráneo con influencia atlántica.
- PLUVIOMETRÍA:** Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN:** Vinificado por el joven de la familia, Juan. Elaboración en prensa horizontal inertizada con nieve carbónica, máxima extracción aromática. Prefermentación durante 3 días hasta el inicio de la fermentación. Desfangado por flotación. Al alcanzar una densidad de 1025-1030, se para la fermentación. Posteriormente, se filtra por filtro tangencial. Se filtra por filtro tangencial y por placas con una porosidad mínima para no dejar ningún tipo de residuo que pueda refermentar.

### FICHA DE CATA

- FASE VISUAL:** Limpio, brillante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos.
- FASE OLFATIVA:** Aromas que recuerdan a mermelada de melocotón, fruta en almibar como pera o manzana, membrillo, flores de almendro.
- FASE GUSTATIVA:** En boca se descubre que es un vino semidulce totalmente natural, no cansa ni empalaga y tiene una buena acidez con un final amargo muy agradable.
- TEMP. DE CONSUMO:** Fresco, entre 6°C y 8°C.
- GASTRONOMÍA:** Combina excelentemente con aperitivos y entrantes, pescados, mariscos, frutas y quesos.



# BARÓN LADRÓN D GUEVARA

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



FAMILIA VALDELANA  
EL CIEGO · DESDE 1881

## ROSADO



### DESCRIPCIÓN

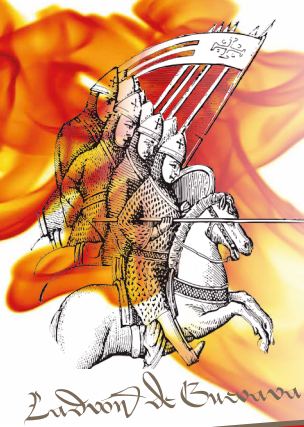
- VARIEDAD DE UVA:** 40% Garnacha y 60% Tempranillo. La Garnacha es una variedad idónea para este perfil de vino, es rica en extracto, es muy sensible al corrimiento, resistente a la sequía y a bastantes plagas y enfermedades del viñedo como oidio y acariosis.
- EDAD DEL VIÑEDO:** 28 años.
- SUELO:** 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 Barihuelo, 67-69. 01340 Elciego, Álava.  
Tel. (+34) 945 606 055 · Tel. (+34) 620 217 411 · [info@bodegasvaldelana.com](mailto:info@bodegasvaldelana.com)

[bodegasvaldelana.com](http://bodegasvaldelana.com)



# BARÓN LADRÓN D GUEVARA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Ladrón de Guevara

Rioja y Aragón. Edad Media

FAMILIA VALDELANA  
EL CIEGO · DESDE 1851

COSECHA



## DESCRIPCIÓN

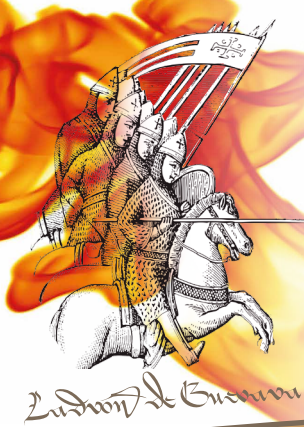
- VARIEDAD DE UVA: Tempranillo 95% y 5% Viura. La variedad por excelencia de Rioja fusionada con un chispazo de Viura, para potenciar y ensalzar los aromas del Tempranillo.
- EDAD DEL VIÑEDO: 37 años.
- SUELO: Arcilloso calcáreo con canto rodado.
- CLIMA: Mediterráneo con influencia atlántica.
- PLUVIOMETRÍA: Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN: Vinificado por el joven de la familia, Juan, quien fusiona la innovación con la tradición, gozando de la sabiduría familiar y de una formación privilegiada. Vendimia tercera semana de Septiembre. Vinificación tradicional con despalillado y maceración en frío con hollejos durante 18 meses. Dos remontados diarios en el inicio y uno suave durante los últimos días.

## FICHA DE CATA

- FASE VISUAL: Capa muy alta, cereza picota intenso, con irisaciones aromadas. Lágrimas densas, tímidamente teñidas y con una tenue caída.
- FASE OLFATIVA: Aromas de frutas del bosque, moras silvestres, frambuesas, grosellas. Destacan los tonos de fresas frescas sobre un telón de frutas rojas.
- FASE GUSTATIVA: Potente y carnosa, 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 8°C y 10°C.
- GASTRONOMÍA: Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, y platos típicos del país.

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

bodegasvaldelana.com



# BARÓN LADRÓN D GUEVARA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



*Rioja y Aragón. Edad Media*

FAMILIA VALDELANA  
EL CIEGO · DESDE 1853

CRianza

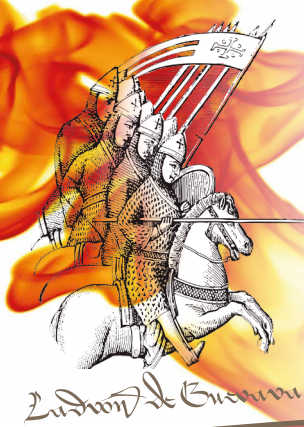


## DESCRIPCIÓN

- 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.



# BARÓN LADRÓN D GUEVARA

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



FAMILIA VALDELANA  
EL CIEGO · DESDE 1881

## RESERVA

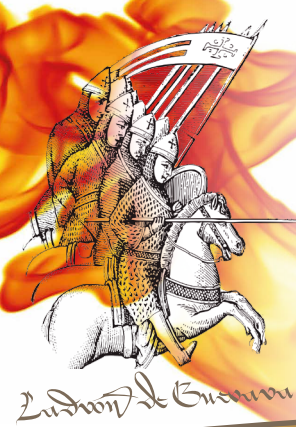


### DESCRIPCIÓN

- 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 barrica 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 bombon 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.



# BARÓN LADRÓN DE GUEVARA

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



FAMILIA VALDELANA  
EL CIEGO · DESDE 1881

AUTOR  
COSECHA



## DESCRIPCIÓN

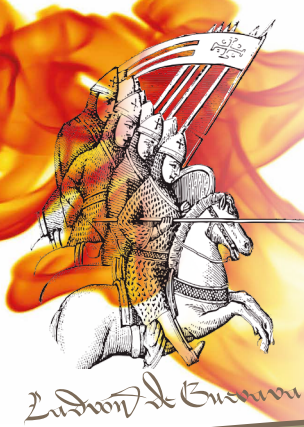
- VARIEDAD DE UVA: Tempranillo 95%, Graciano 5%.
- EDAD DEL VIÑEDO: Superior a 70 años.
- SUELO: Arcilloso calcáreo.
- CLIMA: Mediterráneo con influencia atlántica.
- PLUVIOMETRÍA: Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN: Vendimia manual la segunda semana de Octubre, en cajas abiertas de 18-20 kilos. 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.

## 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 10°C y 12°C.
- GASTRONOMÍA: Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, y platos típicos del país.

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

bodegasvaldelana.com



# BARÓN LADRÓN DE GUEVARA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



*Riwaron y Guevara. Edad Media*

FAMILIA VALDELANA  
EL CIEGO · DESDE 1881

AUTOR  
CRIANZA



## DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA: Tempranillo 95%, Graciano 5%.
- 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.

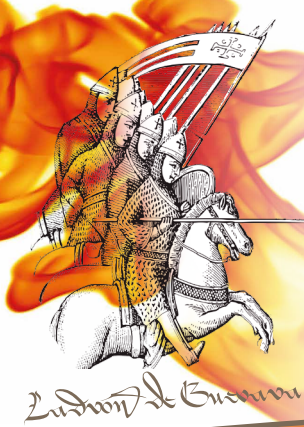
## FICHA DE CATA

- 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 10°C y 12°C.
- GASTRONOMÍA: Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, y platos típicos del país.

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

[bodegasvaldelana.com](http://bodegasvaldelana.com)





# BARÓN LADRÓN DE GUEVARA

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



*Alvarado y Aragon. Edad Media*

FAMILIA VALDELANA  
EL CIEGO · DESDE 1881

AUTOR RESERVA



## DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA: Tempranillo 95%, Graciano 5%.
- 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 · [info@bodegasvaldelana.com](mailto:info@bodegasvaldelana.com)

[bodegasvaldelana.com](http://bodegasvaldelana.com)