

DUQUESA DE LA VICTORIA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA





Frota la etiqueta
y descubre su
AROMA








BLANCO

DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA:  50% Malvasía y 50% Viura, variedad minoritaria y escasa de 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 60 años.
- SUELO: Arcilloso calcáreo.
- CLIMA: Mediterráneo con influencia atlántica.
- PLUVIOMETRÍA: Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN:  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.

DUQUESA DE LA VICTORIA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA





Frota la etiqueta
y descubre su
AROMA








COSECHA

DESCRIPCIÓN

VARIEDAD DE UVA:	 Tempranillo 95%, Viura 5%. La variedad por excelencia de Rioja fusionada con un chispazo de Viura, para potenciar el color y ensalzar los aromas del Tempranillo.
EDAD DEL VIÑEDO:	Superior a 37 años.
SUELO:	Arcilloso calcáreo.
CLIMA:	Mediterráneo con influencia atlántica.
PLUVIOMETRÍA:	Media de 650 litros anuales.
ELABORACIÓN:	 Vendimiado en la tercera semana de Septiembre. Vinificación tradicional con despalillado y maceración en frío con los hollejos durante 18 días. 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 amaradas. 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 8°C y 10°C.
GASTRONOMÍA:	 Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, y platos típicos del país.

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:	Rojo picota intenso de gran intensidad y brillante. 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:	Gran equilibrio entre fruta y roble, potente a la vez que fino.
FASE GUSTATIVA:	Deja un postgusto intenso y persistente, donde aparece plátano y fresa fundidos en una cobertura de cacao.
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

DUQUESA DE LA VICTORIA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Frota la etiqueta
y descubre su
AROMA



RESERVA

DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA: Tempranillo 95%, Graciano 5%. El Graciano es una variedad autóctona de Rioja, un compañero de viaje perfecto para el Tempranillo, ya que se complementan perfectamente para una vejez fructífera.
- EDAD DEL VIÑEDO: Superior a 60 años.
- SUELO: Arcilloso calcáreo.
- CLIMA: Mediterráneo con influencia atlántica.
- PLUVIOMETRÍA: Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN: Se vendimió la segunda semana de Octubre, fermentación alcohólica durante 9 días a 26°C, maceración post-fermentativa con los 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: Entre 12°C y 18°C.
- GASTRONOMÍA: Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, platos típicos del país y postres.

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

bodegasvaldelana.com

DUQUESA DE LA VICTORIA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA





Frota la etiqueta
y descubre su
AROMA








ROSADO

DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA:**  60% Tempranillo 40% Garnacha. 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.