

FAMILIA VALDELANA

DESDE 1583



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

BLANCO

CONCURSO DE VINOS CON DOCa. RIOJA

Mejor Blanco de RIOJA 2020



DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA: Malvasía y Viura. La Malvasía muestra una gran intensidad aromática con su particular perfil dulce y untuoso, se fusiona con el carácter floral y el notable grado de acidez de la Viura, dando lugar a un vino equilibrado, único y original.
- EDAD DEL VIÑEDO: 35 años.
- SUELO: Arcilloso calcáreo.
- CLIMA: Mediterráneo con influencia atlántica, reflejos del continental.

"Vendimia manual"

FICHA DE CATA

- FASE VISUAL: Amarillo con tonos verdosos, brillante y limpio.
- FASE OLFATIVA: Intensidad aromática muy alta, fruta tropical, plátano, piña, con notas florales de fondo.
- FASE GUSTATIVA: Amplio, sedoso y fresco, con una acidez equilibrada e incipiente. Retrogusto sabroso y glicérico, con recuerdos a frutas de hueso.
- TEMP. DE CONSUMO: Entre 6°C y 8°C.
- GASTRONOMÍA: Aperitivos y tapas variadas, arroces, pastas, carnes blancas y pescado fresco.

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

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

www.bodegasvaldelana.com



FAMILIA VALDELANA

DESDE 1583



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

BLANCO
SEMI DULCE



DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA:  Malvasía y Viura. Equilibrado ensamblaje entre la principal variedad de uva blanca en Rioja la Viura con 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.

"Vendimia manual"

FICHA DE CATA

- FASE VISUAL:  Limpio, brillante y de color amarillo con reflejos verdosos.
- FASE OLFATIVA:  Intensidad aromática alta. Destacan los aromas a mermelada de frutas, membrillo, orejones y tonos florales.
- FASE GUSTATIVA: 
- TEMP. DE CONSUMO:  Untuoso y persistente, perfecto equilibrio entre dulzor y acidez. En retrogusto notas de fruta madura, melocotón y almendras.
- GASTRONOMÍA:  Fresco entre 6°C Y 8°C.
Con aperitivos y entrantes, quesos, foie y postres.

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

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

    www.bodegasvaldelana.com



FAMILIA VALDELANA

DESDE 1583



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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 oídio y acariosis.
EDAD DEL VIÑEDO:	28 años
SUELO:	Arcilloso calcáreo
CLIMA:	Atlántico con reflejos del Mediterráneo.

"Vendimia manual"

FICHA DE CATA

FASE VISUAL:	Salmón, limpio y brillante.
FASE OLFATIVA:	Intensidad muy alta, fruta fresca, granada, cereza, fresa, frambuesa y con sutiles tonos florales.
FASE GUSTATIVA:	Fresco, energético y persistente, envuelto por la fruta y la acidez. Un postgusto largo y vivo, con recuerdos a sandía.
TEMP. DE CONSUMO:	Entre 6°C Y 8°C.
GASTRONOMÍA:	Arroces, pastas, carnes blancas, mariscos y pescados.

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

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

www.bodegasvaldelana.com



FAMILIA VALDELANA

DESDE 1583



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

COSECHA



DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA: Tempranillo y 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.

"Vendimia manual"

FICHA DE CATA

- FASE VISUAL: Capa muy alta, picota violáceo intenso, con irisaciones amarrotadas. Lágrimas densas, tímidamente teñidas y con una tenue caída.
- FASE OLFATIVA: Aromas a frutas del bosque, moras silvestres, frambuesas y grosellas. Destacan los tonos de fresas y moras frescas sobre un telón de violetas.
- FASE GUSTATIVA: Potente y carnosa, con una entrada golosa equilibrada con su acidez. Un postgusto amplio que deja el recuerdo más puro de fruta roja con un carácter jovial y fresco.
- TEMP. DE CONSUMO: Entre 12°C y 14°C.
- GASTRONOMÍA: Legumbres, carnes rojas, asados, setas y pescado azul.

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

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

www.bodegasvaldelana.com



FAMILIA VALDELANA

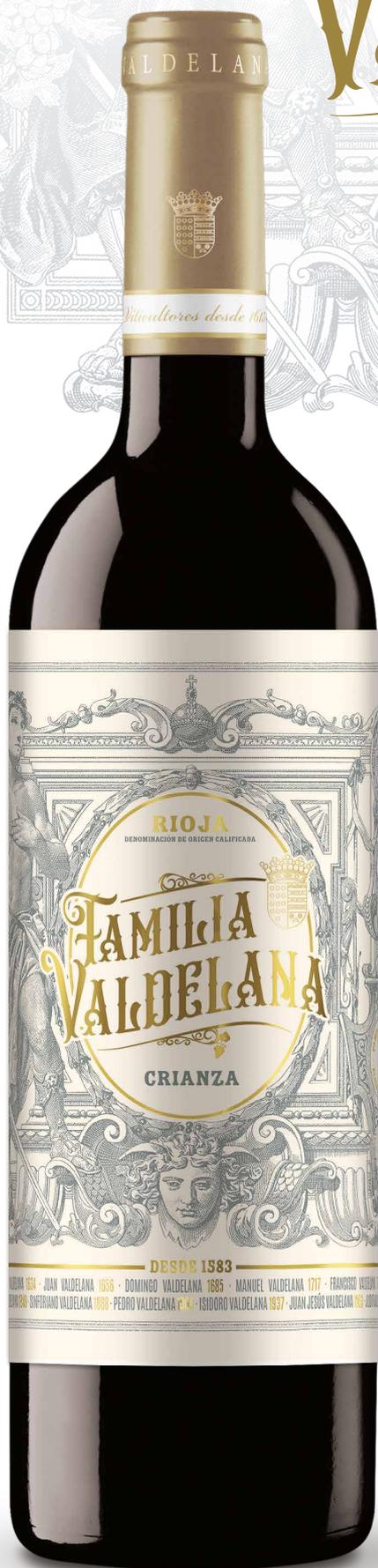
DESDE 1583



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

CRianza



DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA:  Tempranillo y 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.
- ENVEJECIMIENTO EN BARRICA:  12 meses (50% roble francés y 50% roble americano)
- EDAD DEL VIÑEDO: Superior a 40 años.
- SUELO: Arcilloso calcáreo.
- CLIMA: Mediterráneo con reflejos del atlántico.

"Vendimia manual"

FICHA DE CATA

- FASE VISUAL:  Rojo picota de gran intensidad y brillante.
- FASE OLFATIVA:  Carácter frutal con notas balsámicas, tras un fondo de madera de clavo. Arándanos y moras silvestres, con un trasfondo de vainilla y canela.
- FASE GUSTATIVA:  Equilibrio entre fruta y roble, gran estructura con taninos redondos y finos. Postgusto intenso y persistente, donde aparecen frutos negros fundidos en una cobertura de cacao.
- TEMP. DE CONSUMO:  Entre 14°C y 16°C.
- GASTRONOMÍA:  Legumbres estofadas, quesos, carnes de caza y asados.

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

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

    www.bodegasvaldelana.com



FAMILIA VALDELANA

DESDE 1583



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RESERVA



DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA: Tempranillo y 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.
- ENVEJECIMIENTO EN BARRICA: 24 meses (50% roble francés y 50% roble americano)
- EDAD DEL VIÑEDO: 60 años
- SUELO: Arcilloso calcáreo
- CLIMA: Mediterráneo con reflejos del atlántico

"Vendimia manual"

FICHA DE CATA

- FASE VISUAL: Rojo rubí brillante y de capa alta.
- FASE OLFATIVA: Aroma complejo e intenso, con elegante bouquet de fruta madura. Toques de hierbas aromáticas, vainilla y tostados.
- FASE GUSTATIVA: Goloso y una acidez equilibrada que le aporta estructura y carácter. Postgusto agradable donde se aprecia la sensación de torrefactos, fruta y notas balsámicas. Final largo y persistente.
- TEMP. DE CONSUMO: 16°C Y 18°C.
- GASTRONOMÍA: Legumbres estofadas, quesos, carnes de caza y asados.

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

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

www.bodegasvaldelana.com

