



Finca
Valpiedra

Cantos de Valpiedra

2016

VIÑEDO: Finca Valpiedra

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/L. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 3ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Junio 2018

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 19 días.

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica de roble francés y americano

INFORME COSECHA

Tras un verano con ausencia de precipitaciones la vendimia se desarrolló un mes más tarde que la anterior y con la misma escasez de lluvias que durante la época estival, con lo cual la sanidad de las uvas fue excelente y gracias a la vendimia en verde de verano la concentración y la calidad de las mismas fue extraordinaria, siendo para nosotros una añada de calidad superior.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Púrpura intenso. Destellos violáceos de lágrima abundante, coloreada y densa.

Nariz:

Intensidad aromática alta con notas de frutos negros y endrinas maduras, perfil mineral muy marcado que junto con las notas procedentes de la barrica tales como vainilla, especias y tabaco dotan de gran carácter a este vino. La variedad Tempranillo está muy marcada y bien integrada con la barrica.

Gusto:

El ataque es graso e intenso con recorrido goloso, mostrando gran finura. Acidez equilibrada con alcohol predominando la frescura típica de los "Valpiedras". Final largo, mineral, con recuerdos de maderas finas y de gran frescura.

Maridaje:

Ollas de verduras y legumbres, sopas de gallina. Respecto a las carnes marida mejor con las blancas, el pavo, el cordero lechal y el cerdo. Acompañamiento perfecto del arroz con conejo y la pularda estofada



@fincavalpiedra



/fincavalpiedra

www.fincavalpiedra.com
www.entrevinosypagos.com