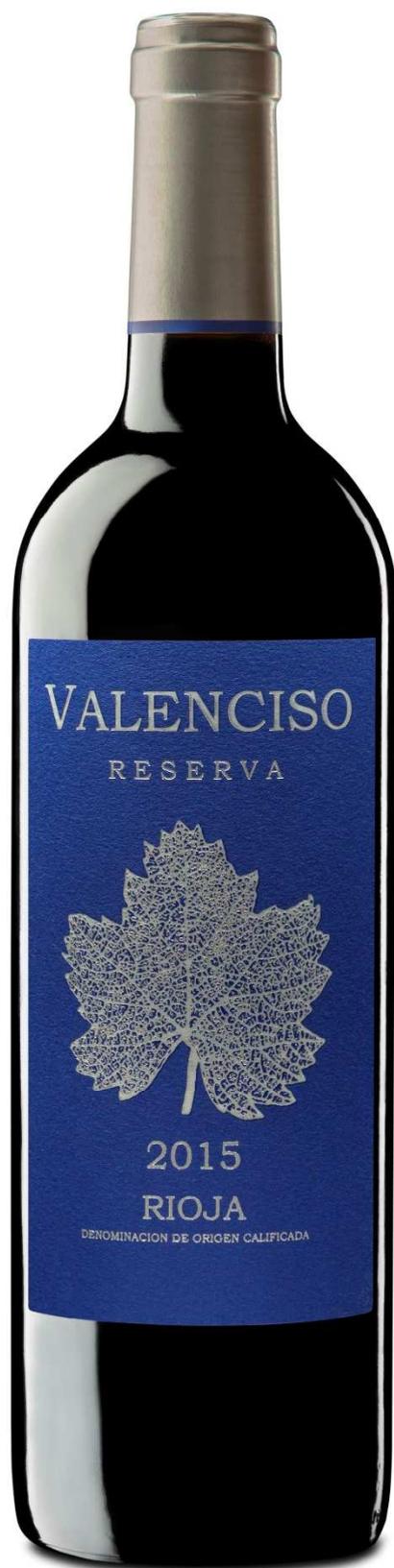


VALENCISO

Rioja Alta

RESERVA 2015

LA ELEGANCIA, LA FINEZA



La cosecha

Otoño cálido y lluvioso, invierno frío y húmedo, primavera seca y calurosa, que adelanta la planta gracias a la reserva de agua de las estaciones anteriores. Verano fresco salvo julio. Y un gran septiembre, fresco y seco, con entrada continuada de aire del norte, que aportó muy buenas condiciones en el decisivo final de maduración.

Los pagos

100% tempranillo, de pagos de suelo arcillo-calcáreo, en Ollauri, Briones, Rodezno, Haro y Villalba, cultivados entonces en Viticultura Sostenible –hoy en cultivo ecológico- y todos en altitud, entre los 507 y los 610 metros., en el norte de la Rioja Alta, beneficiándose de la influencia atlántica propia de la comarca.

La elaboración

Vendimia manual, entre el 3 y el 13 de octubre. Elaboración en depósito de cemento, que favorece la elegancia y untuosidad, donde realizó también la fermentación maloláctica espontánea en abril. Envejecido 19 meses en barrica, 95% de roble francés y 5% de roble del Cáucaso. Tras su estancia en barrica volvió al depósito de cemento, donde maduró durante 12 meses, en los que sedimentó y se estabilizó, por lo que no fue precisa la clarificación con clara de huevo. Por tanto es apto para veganos.

La elegancia

Este VALENCISO 2015 refleja con excelencia nuestra búsqueda de la elegancia y de la finura, la que define al tempranillo norteño. Volumen aromático, pleno en la boca pero sin pesar, persistente, crece en la copa. Un ejemplo perfecto de los grandes vinos de la Rioja Alta, que tan bien equilibran sutileza y riqueza.