

PAGO DE
VALCUERNA
VITICULTORES CON ORIGEN



RELEVO BLANCO 2013
LA LÁMPARA

Vino de Parcela



VARIEDADES

Viura y un pequeño porcentaje de Garnacha Blanca .

VIÑEDO

Uva procedente de nuestra parcela La Lámpara, conformada por distintas disposiciones y orientaciones que otorgan al vino una complejidad única.

ELABORACIÓN

Vendimia manual a primeras horas de la mañana, fomentando la entrada fresca en bodega de manera natural. Prensado directo con racimo entero , dejando decantar el mosto durante 24h.

La Fermentación Alcohólica se desarrolla una parte en INOX y otra en barricas de roble francés de 500L de primer y segundo uso. Trabajo de lías durante 6 meses con batonages periódicos.

Permanece 9 meses en barrica, 2 más en INOX y 9 años en botella para su perfecto y único ensamblaje.

NOTAS DE CATA

Color dorado.

Nariz compleja, aromas propios de una crianza en madera fina, pero con fruta blanca madura muy presente.

En boca sorprendentemente fresco, con cuerpo medio y excepcional equilibrio entre acidez, fruta y madera.

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas y Viñedos Valcuerna

C/ Valdecañas 20 . 26311 Cordovín . La Rioja . bodega@bodegasvalcuerna.com

T: 650 57 77 37 . T: 676 10 58 23