

PAGO DE
VALCUERNA
VITICULTORES CON ORIGEN



VALCUERNA TINTODEAÑO



VARIEDADES

80% Tempranillo , 20%Garnacha Tinta .

GRADO ALCOHÓLICO

14% vol.

VIÑEDO

Uva procedente de distintas parcelas de la familia, en el Alto Najerilla, con diversidad de orientaciones, suelos y exposición que aportan equilibrio y complejidad al vino.

ELABORACIÓN

Despalillado de racimos y posterior Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 20/25°, dejándolo macerar con sus pieles durante aproximadamente 20 días, para sacar su potencial óptimo.

Fermentación maloláctica larga y procesos de estabilización suaves.

NOTAS DE CATA

Color púrpura con ribete violáceo y capa media.

Intensidad aromática alta, donde encontramos notas de fruta roja fresca como la fresa y la cereza, junto con otras más maduras en compota.

Interesantes matices balsámicos y de regaliz.

Entrada en boca firme y elegante. Buena acidez, cuerpo medio y presencia de fruta perfectamente integrada.

Final largo.

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