

1808 VALCAVADA



VARIETAL

Viura 100%

PROCEDENCIA

Viñedos en el paraje de Valcavada, próximos a Laguardia. En el corazón de Rioja Alavesa. D.O.C. RIOJA.

VENDIMIA

Recolectado a mano.

CONTENIDO ALCOHÓLICO

13,5% Vol.

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica controlada a 25°C en tanques de acero inoxidable utilizando las levaduras propias durante 8 días. Completa la fermentación maloláctica con sus lías. Clarificado estático por gravedad.

MACERACIÓN

20 días en vasijas de acero inoxidable con sus lías.

MADERA

En barricas de roble Americano durante 6 meses.

BOTELLERO

3 meses.

NOTA DE CATA

Color rojo violeta intenso, bordes violáceos, faja ancha y atractiva. Aromas de buena intensidad a frutos rojos (mora y arándano) muy bien conjugadas con la frescura floral de lavanda. Retazos de vainilla y café.

De boca sabrosa, con un ataque ácido, muy fresco, taninos suaves de gran calidad, equilibrado, final largo con marcado recuerdo a fruta.

MARIDAJE

Ensalada de pimientos y anchoas, Espaguetis carbonara, Huevos fritos con jamón y chorizo, Tortilla de patata.

1808