


TERRAN


DE VALLOBERA


TINTO DE UN ÚNICO VIÑEDO




 100% Tempranillo.

 Parcela de 1 ha. plantada en 1996 en Elvillar, a 650m (situada en las faldas de la Sierra de Cantabria) con una pendiente muy pronunciada. Suelo pobre, poco profundo y muy mineral, de bajo rendimiento. Ideal para la elaboración de grandes y longevos tintos gracias a su baja producción y reducido tamaño de uva.

 Maceración prefermentativa de 3 días en frío a 9º-10ºC, con remontados largos. Al 4º día comienza la fermentación de unos 15 días en pequeños depósitos donde controlamos perfectamente la temperatura (25-27ºC) buscando preservar al máximo los aromas primarios. Finalizada ésta, se mantiene en los depósitos macerando durante 6 días con un riego de sombrero diario. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés.

 15 meses de envejecimiento en barricas nuevas de roble francés de grano fino, trabajando las lías durante todo el período buscando aportar más volumen en boca y complejidad en nariz.

 Vino de capa alta y **color** cereza picota. **Nariz** de intensidad muy elevada, donde encontramos aromas a frutos negros maduros, terrosos, un punto láctico y especias sutiles y elegantes de la barrica. En **boca** presenta una entrada potente, sabrosa pero amable, y un paso elegante y fresco gracias al clima de nuestra región. Muy largo, podremos saborearlo durante varios minutos.

Limitada producción (4.000 botellas) para un vino tinto que sólo sale al mercado en añadas excepcionales (de media, 1/3 añadas).

 Guisos complejos, aves y carnes a la parrilla.

 Botella de 75 cls.



VALLOBERA

LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA