
BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



EXPRESIÓN
de Heras de Cordon
EDICIÓN LIMITADA



EXPRESIÓN HERAS DE CORDÓN



Verkostungsblatt

FARBE: Intensives Granatrot, kaum Entwicklung am Rand. Farbsatt, guter Farbton.

NASE: Ohne das Glas zu schwenken überwiegen angenehme Nuancen von wilden Gräsern, erinnert an Lorbeer und atlantische Nuancen vermischt mit Buchsbaum-Holz und etwas Balsamico. Nach dem Schwenken entstehen Düfte die an Eiche, Niederwald Rosmarin, Laub in Begleitung von edlen Gewürzen wie Nelke, Zimt, Sandelholz und Muskatnuss erinnern.

MUND: Im Auftakt elegant, ausgedehnt, mit lebendigen, freundlichen und kraftvollen Tanninen. Auf der Zunge ist er fruchtig; die Geschmacksknospen werden mit mineralischen Nuancen und reifen Früchten gestreichelt. Wie schon in der Nase, wird im Gaumen an exotische Gewürze erinnert. Langer Nachhall mit angenehmem, komplexem und cremigem Nachgeschmack. Ein langes und charaktervolles Finale.

Serviertemperatur:
16-18 ° C.

Speiseempfehlungen:
Wurstwaren, Antipasti, Fleisch aller Art, Gerichte aus Niederwild und Federwild.

Technisches datenblatt

LAGE DER REBEN: Rioja Alavesa: Laguardia auf 550 Metern Höhe über dem Meeresspiegel. Rioja Alta: Fuenmayor auf 405 Metern Höhe über dem Meeresspiegel. Die Reben befinden sich auf lehm- und kalkhaltigen Böden, die außerdem sehr steinig sind.

REBSTÖCKE: 90% Tempranillo mit einem Alter von 55 Jahren in Gobelet-System und Spalierziehung.

ERTRAG: Aufgrund des Alters, überschreitet der Ertrag nie die 3000kg/Ha.

LESE: Die Trauben werden von Hand gelesen. Es werden nur gesunde und reife Früchte ausgewählt. Der Transport zum Weinkeller erfolgt in Kisten mit maximal 20 Kg Gewicht. Am Transportband erfolgt die Auswahl der Trauben.

ABFÜLLEN: Das Abfüllen erfolgt in Edelstahl-Fässern von je 28.000 Litern.

GÄRUNG: Die Gärung erfolgt mit heimischen Hefen unter kontrollierten Bedingungen und Temperatur (30°C). Der Most wird täglich übergepumpt, wobei der Tresterhut gebrochen wird.

PRESSUNG: Die Maische wird sanft und langsam mit einer pneumatischen Presse gepresst.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Die malolaktische Gärung erfolgt direkt nach der alkoholischen Gärung in neuen französischen Eichenfässern.

BARRIQUE AUSBAU: 22 monatelanger Ausbau in Barriques. Immer neue Fässer aus französischer Eiche.

ERGEBNIS: Ein mit Liebe, harter Arbeit, Wissenschaft und Kunst hergestellter Wein, um die feinsten Gaumen zu erfreuen. Ein einmaliger Wein mit einer sehr limitierten Produktion.

PRÄSENTATION:

- 75 cl. personalisierte Bordeaux Prestige Flaschen.

- Holzschachteln:

HOLZSCHACHTEL: Schachtel mit 6 Flaschen.

HOLZSETUI: Etui mit 1, 2 oder 3 Flaschen.

BODEGAS Y VIÑEDOS HERAS - CORDÓN

Ctra. Lapuebla Km. 2
Tel. (+34) 941 451 413 - Fax (+34) 941 450 265
Apartado 29 - 26360 FUENMAYOR - LA RIOJA - ESPAÑA

bodegas@herascordon.com • www.herascordon.com