
BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



EXPRESIÓN
de Heras de Cordon
EDICIÓN LIMITADA



EXPRESIÓN HERAS DE CORDÓN



Cata

COLOR: Rojo granate de capa alta sin apenas evolución en el borde. El vino esta entero con buen tono.

NARIZ: Sin mover la copa sobresalen matices agradables de hierbas silvestres incluso recuerdos a laurel y matices atlánticos entremezclados con boj y matices balsámicos.

Al mover la copa surgen perfumes que recuerdan a roble cremoso, monte bajo romero, hojarasca acompañado de especies elegantes como clavo, canela, sándalo y nuez moscada.

BOCA: En el ataque es elegante largo con taninos vivos con personalidad, amables. El paso de boca es frutal y las papilas se sienten acariciadas con matices muy minerales y de frutos maduros. Como en la nariz se aprecian en el paladar los recuerdos a las especias exóticas.

El retrogusto es largo con sabores muy agradables, complejos y cremosos con un final de carácter largo con nervio.

Temperatura de servicio:

16-18 ° C.

Recomendación de servicio:

Embutidos, antipasti, todo tipo de carne, platos de caza menor y de pluma.

Ficha Técnica

ORIGEN DE LAS VIÑAS:

Rioja Alavesa: Laguardia a 550 metros sobre el nivel del mar.

Rioja Alta: Fuenmayor a 405 metros de sobre el nivel del mar. Con unos suelos arcillosos y calcáreos, además de muy pedregosos.

VIÑEDO: 90% Tempranillo con 55 años de edad en vaso y espaldera.

RENDIMIENTO: Debido a su edad los rendimientos de estos viñedos nunca son superiores a 3.000 kg/Ha.

VENDIMIA: La uva se recolecta a mano, seleccionando siempre uvas sanas y bien maduras, que son transportadas hasta la bodega en cajas de 20 kg y seleccionadas en cinta para su recepción.

ENCUBADO: El encubado se realiza en depósitos de acero inoxidable de 28.000 litros.

FERMENTACION: Con levaduras autóctonas a temperatura controlada (30°C), remontando y rompiendo el sombrero diariamente.

PRENSADO: Prensado suave y lento en prensa neumática.

FERMENTACION MALOLÁCTICA: Esta fermentación Maloláctica se realizó a continuación de la fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble francés.

CRIANZA EN BARRICA: Crianza en barrica durante 22 meses. Siempre Barrica nueva de roble francés.

RESULTADO: Vino hecho con amor, trabajo duro, ciencia y arte para el deleite de los más exquisitos paladares. Vino único con una producción muy limitada.

PRESENTACIONES:

- Botellas 75 cl. Bordolesa Prestige Personalizada.

- Cajas Madera:

CAJA MADERA: Caja de 6 botellas.

ESTUCHE MADERA: Estuche de 1,2 y 3 botellas.

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