

---

BODEGAS Y VIÑEDOS  
HERAS CORDÓN

---



EXPRESIÓN  
de Heras de Cordon  
EDICIÓN LIMITADA



# EXPRESIÓN HERAS DE CORDÓN



## Fiche de dégustation

**COULEUR:** Robe rouge grenat soutenue sans à peine aucune évolution au bord. Le vin est entier avec un bon ton.

**NEZ:** Sans bouger le verre, ressortent des nuances agréables d'herbes sauvages, voire même un rappel de laurier et des nuances atlantiques mélangées au buis et à des touches balsamiques. En bougeant le verre surgissent des parfums qui évoquent le chêne crémeux, la montagne sous le romarin, la lumière accompagnée d'épices élégantes comme le clou, la cannelle, le santal et la noix de muscade.

**BOUCHE:** À l'attaque, le vin est élégant, aux tanins longs et vivants avec leur personnalité, aimables. Le passage en bouche est fruité et les papilles sont caressées par des nuances très minérales et de fruits mûrs. Comme au nez, le palais apprécie le souvenir des épices exotiques. L'arrière-goût est long, avec des saveurs très agréables, complexes et crémeuses avec une fin longue à caractère et avec du nerf.

**Température de service:**  
16-18 °C.

**Recommandation de service:**  
Charcuterie, antipasti, tout type de viandes, petit gibier et volaille.

## Fiche technique

### ORIGINE DES VIGNES:

Rioja Alavesa : Laguardia, à 550 mètres sur le niveau de la mer.  
Rioja Alta : Fuenmayor, à 405 mètres sur le niveau de la mer.  
Avec des sols argileux et calcaires et également très caillouteux.

**VIGNES:** 90% Tempranillo de 55 ans en gobelet et en espalier.

**RENDEMENT :** En raison de leur âge, le rendement de ces vignes n'est jamais supérieur à 3000 kg/Ha.

**VENDANGE:** Le raisin est collecté à la main, avec une sélection des raisins sains et bien mûrs. Le transport est réalisé jusqu'à la cave dans des caisses de 20 kg et les raisins sont sélectionnés sur des convoyeurs pour leur réception.

**ENCUVAGE:** L'encuvage est effectué dans des réservoirs en acier inoxydable de 28 000 litres.

**FERMENTATION:** Avec des levures autochtones à une température contrôlée (30°C), en remontant et en cassant le chapeau chaque jour.

**PRESSAGE:** Pressage doux et lent dans une presse pneumatique.

**FERMENTATION MALOLACTIQUE:** La fermentation malolactique a été réalisée après la fermentation alcoolique dans des barriques neuves de chêne français.

**ÉLEVAGE EN BARRIQUE:** Élevage en barrique pendant 22 mois. Toujours en barrique neuve de chêne français.

**RÉSULTAT:** Un vin fait avec amour, fruit d'un travail acharné, de la science et de l'art pour la dégustation des palais les plus exquis. Un vin unique avec une production très limitée.

### PRÉSENTATIONS :

- Bouteilles 75 cl. Bordelaise Prestige Personnalisée.

- Boîtes en bois:

BOÎTES BOIS: Boîte de 6 bouteilles.

ÉTUI BOIS : Étui de 1,2 et 3 bouteilles.