
BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



EXPRESIÓN
de Heras de Cordon
EDICIÓN LIMITADA



EXPRESIÓN HERAS DE CORDÓN



Ficha de degustação

COR: Vermelho-granada de capa alta quase sem evolução na borda. O vinho está inteiro com bom tom.

NARIZ: Sem mover a taça ressaltam matizes agradáveis de ervas silvestres incluindo remanescências a louro e matizes atlânticos entrelaçados com buxo e matizes balsâmicos. Ao mover a taça surgem perfumes que remetem a carvalho cremoso, monte sob alecrim, folhada acompanhado de especiarias elegantes como cravo, canela, sândalo e noz-moscada.

BOCA: No ataque é elegante longo com taninos vivos com personalidade, amáveis. Em boca é afrutado e as papilas se sentem acariciadas com matizes muito minerais e de fruta madura. Como no nariz, se nota no paladar as notas de especiarias exóticas. O retrogosto é longo com sabores muito agradáveis, complexos e cremosos com um final de caráter longo com caráter.

Temperatura de serviço:
16-18 °C.

Recomendação de serviço:
Embutidos, antepastos, todo tipo de carnes, pratos de caça menor e aves.

Ficha técnica

ORIGEM DAS VINHAS:

Rioja Alavesa: Laguardia a 550 metros a cima do nível do mar.
Rioja Alta: Fuenmayor a 405 metros a cima do nível do mar.
Com solos argilosos e calcários, além de muito pedregosos.

VINHEDO: 90% Tempranillo com 55 anos de idade em vaso e espaldeira.

RENDIMENTO: Devido a sua idade, os rendimentos destes vinhedos nunca são superiores a 3.000 kg/Ha.

VINDIMIA: A uva é colhida a mão, selecionando sempre uvas saudáveis e bem maduras, que são transportadas até a vinícola em caixas de 20 kg e selecionadas em esteira para sua recepção.

ENCUBAÇÃO: A encubação é realizada em depósitos de aço inox de 28.000 litros.

FERMENTAÇÃO: Com leveduras nativas a temperatura controlada (30°C), remontando e rompendo o chapéu diariamente.

PRENSAGEM: Prensagem suave e lenta em prensa pneumática.

FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA: Esta fermentação maloláctica é realizada após a fermentação alcoólica em barricas novas de carvalho francês.

CRIANZA EM BARRICA: Crianza em barrica durante 22 meses. Sempre em barrica nova de carvalho francês.

RESULTADO : Vinho feito com amor, trabalho duro, ciência e arte para o deleite dos paladares mais requintados. Vinho único com uma produção muito limitada.

APRESENTAÇÕES:

- Garrafas 75 cl. Bordolesa Prestige Personalizada.
- Caixas de madeira:
CAIXA DE MADEIRA: Caixa de 6 garrafas.
ESTOJO DE MADEIRA: Estojo de 1, 2 e 3 garrafas.