

BODEGAS Y VIÑEDOS  
HERAS CORDÓN



RESERVA  
de Heras de Cordon



# RESERVA HERAS DE CORDÓN



## Verkostungsblatt

**FARBE:** Kirschtrot, farbintensiv, strahlend und jung mit blauen Tönen.

**NASE:** Ohne das Glas zu schwenken erscheint der Wein intensiv. Es werden Düfte nach roten Kirschen, Waldfrüchten, roten und schwarzen Johannisbeeren wahrgenommen, mit saurer und frischer Basis. Beim Schwenken kommen Nuancen von feinen Röstkaffees und Gewürzen wie rosa Pfeffer auf.

**MUND:** Der Anfang ist geschmacksintensiv und sehr fruchtig. Die roten Früchte erscheinen seidig. Auf der Zunge ist er ausgewogen, gezeichnet durch Frische und einer guten Säure. Die Tannine sind präsent, jedoch sehr gut integriert und freundlich, und geben diesem Wein eine gute Struktur und Eleganz. Mittel bis großer Körper. Der Abgang ist angenehm und lang, und erinnert leicht an Kaffee und Toffee.

**Serviertemperatur:**  
18 °C.

**Speiseempfehlungen:**  
Wurstwaren, Antipasti, Fleisch, Schmorgerichte, Wild.

## Technisches datenblatt

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

**REBSTÖCKE:** 90% Tempranillo mit einem Alter von 46 Jahren. 5% Mazuelo mit einem Alter von 35 Jahren. 5% Graciano mit einem Alter von 31 Jahren.

**DIE GRÜNE LESE:** Das erste Mal Anfang Juni und Anfang August ein zweites Mal. Es wird alles entfernt, was ein gesundes Wachstum und eine gute Durchlüftung verhindern könnte. Es werden auch alle Trauben entfernt, die einen Ertrag von 3.000 Kg/Ha. überschreiten.

**NIEDERSCHLAGSMENGE:** 252,90 Liter/m<sup>2</sup>, vorwiegend im Herbst gefallen.

**DIE 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.

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

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

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

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** Die malolaktische Gärung erfolgt direkt nach der alkoholischen Gärung in den Edelstahl-Fässern, bevor der Wein in die Barriquefässer umgefüllt wird.

**BARRIQUE AUSBAU (CRIANZA):** Der Ausbau findet über 18 Monate lang in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche statt.

**ERGEBNIS:** Ein mit Liebe, harter Arbeit, Wissenschaft und Kunst hergestellter Wein, um die feinsten Gaumen zu erfreuen.

### PRÄSENTATION:

- 75 cl. personalisierte Bordeaux Prestige Flaschen.
- Schachteln und Etuis:  
KARTON: Schachtel mit 6 Flaschen. Schachtel mit 12 Flaschen.  
Etui mit 1 oder 3 Flaschen.
- HOLZ: Schachtel mit 6 Flaschen. 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