

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



RESERVA
de Heras de Cordon



RESERVA HERAS DE CORDÓN



Cata

COLOR: Rojo cereza, de capa alta, brillante y joven con tonos azules.

NARIZ: Sin mover la copa el vino se presenta intenso.

Se aprecian aromas a cerezas rojas, frutas de bosque, grosella y casis con fondos ácidos y frescos.

Al agitar la copa aparecen matices de torrefactos finos y especias como pimienta rosa

BOCA: En el ataque el vino es intenso de sabores y muy frutoso. Las frutas rojas se presentan sedosas.

El paso de boca es equilibrado, marcado por la frescura y buena acidez. Los taninos están presentes pero muy bien integrados y amables, dándole buena estructura y elegancia al vino.

El cuerpo es medio alto. El retrogusto es agradable y largo con ligero recuerdo a café y tofe.

Temperatura de servicio:
18 ° C.

Recomendación de servicio:
Embutidos, antipasti, todo tipo de carne, guisos, platos de caza.

Ficha Técnica

ORIGEN DE LAS VIÑAS: Rioja Alavesa: Laguardia, Elciego y Lapuebla. Rioja Alta: Cenicero y Fuenmayor. Viñas situadas a 550 metros sobre el nivel del mar y con unos suelos arcillosos y calcáreos, además de muy pedregosos.

VIÑEDO: 90% Tempranillo con 46 años de edad. 5% Mazuelo con 35 años de edad. 5% Graciano con 31 años de edad.

PODA EN VERDE: Se realizó, a comienzo de junio por primera vez la poda en verde y una segunda a principios de agosto. Se eliminaron los sarmientos y hojas que impedían la correcta ventilación de la uva. Se quitaron igualmente los racimos que sobrepasaban la producción de 3.000 kg/ Hectárea.

PLUVIOMETRIA: 252,90 Litros/m², caídos principalmente durante otoño.

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 depósito de acero inoxidable, por lo tanto al pasar a barrica esta fermentación maloláctica estaba terminada.

CRIANZA EN BARRICA: Crianza en barrica durante 18 meses. Barricas de roble francés y americano.

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

PRESENTACIONES:

- Botellas 75 cl. Bordolesa Prestige Personalizada.

- Cajas y estuches:

CARTON: Caja de 6 botellas. Caja de 12 botellas. Estuche de 1 y 3 botellas.

MADERA: Caja de 6 botellas. 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