

BODEGAS Y VIÑEDOS  
HERAS CORDÓN



RESERVA  
de Heras de Cordon



# RESERVA HERAS DE CORDÓN



## Fiche de dégustation

**COULEUR:** Robe rouge cerise, soutenue, brillante et jeune, avec des tons bleus.

**NEZ:** Sans bouger le verre, le vin se présente intense. Des arômes aux fruits rouges sont appréciés, ainsi qu'aux fruits des bois, à la groseille et au cassis, avec des fonds acides et frais. En agitant le verre, surgissent des nuances de pain grillé très fines et d'épices, comme le poivre rose.

**BOUCHE:** À l'attaque, le vin présente une intensité de goûts et il est très fruité. Les fruits rouges apparaissent soyeux. Le passage en bouche est équilibré, marqué par la fraîcheur et la bonne acidité. Les tanins sont présents, mais très bien intégrés et aimables. Ils fournissent au vin une excellente structure et de l'élégance. Le corps est moyen plein. L'arrière goût est agréable et long, avec un léger rappel au café et au toffee.

**Température de service:**  
18 °C.

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

## Fiche technique

**ORIGINE DES VIGNES:** Rioja Alavesa : Laguardia, Elciego et Lapuebla. Rioja Alta : Cenicero et Fuenmayor. Vignes situées à 550 mètres au-dessus du niveau de la mer et avec des sols argileux et calcaires, également très caillouteux.

**VIGNES:** 90% Tempranillo de 46 ans. 5% Mazuelo de 35 ans. 5% Graciano de 31 ans.

**TAILLE EN VERT :** La première taille en vert est effectuée au début du mois de juin et la deuxième, au début du mois d'août. Élimination des sarments et des feuilles empêchant la ventilation correcte du raisin. Retrait également des grappes dépassant la production de 3000 kg/hectare.

**PLUVIOMÉTRIE :** 252,90 litres/m<sup>2</sup>, tombés essentiellement en automne.

**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 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:** Cette fermentation malolactique est réalisée après la fermentation alcoolique dans le réservoir en acier inoxydable. Par conséquent, lors du passage en barrique, cette fermentation malolactique est terminée.

**ÉLEVAGE EN BARRIQUE:** Élevage en barrique pendant 18 mois. Barrique de chêne français et américain.

**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.

### PRÉSENTATIONS :

- Bouteilles 75 cl. Bordelaise Prestige Personnalisée.
- Boîtes et étuis :  
CARTON : Boîte de 6 bouteilles. Boîte de 12 bouteilles. Étui de 1 et 3 bouteilles.  
BOIS Boîte de 6 bouteilles. Étui de 1,2 et 3 bouteilles.

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