

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



RESERVA
de Heras de Cordon



RESERVA HERAS DE CORDÓN



Ficha de degustação

COR: Vermelho-cereja, de capa alta, brilhante e jovem com tons azuis.

NARIZ: Sem mover a taça o vinho se apresenta intenso.

Se notam aromas a cerejas vermelhas, frutas silvestres, groselha e cassis com final ácido e fresco.

Ao agitar a taça aparecem matizes de torrefação fina e especiarias como pimenta rosa.

BOCA: No ataque o vinho é intenso de sabores e muito afrutado. As frutas vermelhas se apresentam de forma sedosa. A passagem pela boca é equilibrada, marcada pela frescura e boa acidez. Os taninos estão presentes, mas muito bem integrados e amáveis, dando boa estrutura e elegância ao vinho.

O corpo é médio alto. O retrogosto é agradável e longo com leve nota a café e toffee.

Temperatura de serviço:
18 °C.

Recomendação de serviço:
Embutidos, antepastos, todo tipo de carne, ensopados, pratos de caça.

Ficha Técnica

ORIGEM DAS VINHAS: Rioja Alavesa: Laguardia, Elciego e Lapuebla. Rioja Alta: Cenicero e Fuenmayor. Vinhas localizadas a 550 metros a cima do nível do mar e com solos argilosos e calcários, além de muito pedregosos.

VINHEDO: 90% Tempranillo com 46 anos de idade. 5% Mazuelo com 35 anos de idade. 5% Graciano com 31 anos de idade.

PODA EM VERDE: Já foi realizada, no começo de junho pela primeira vez a poda em verde e uma segunda no começo de agosto. Foram eliminados os sarmentos e as folhas que impediam a ventilação correta da uva. Foram tirados igualmente os cachos que ultrapassavam a produção de 3.000 kg/hectares.

PLUVIOMETRIA: 252,90 Litros/m², precipitados principalmente durante o outono.

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 foi realizada após a fermentação alcoólica em depósito de aço inox, por tanto ao passar à barrica esta fermentação maloláctica estava terminada.

CRIANZA EM BARRICA: Crianza em barrica durante 18 meses. Barricas de carvalho francês e americano.

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

APRESENTAÇÕES:

- Garrafas 75 cl. Bordolesa Prestige Personalizada.

- Caixas e estojos:

PAPELÃO: Caixa de 6 garrafas. Caixa de 12 garrafas. Estojo de 1 e 3 garrafas.

MADEIRA: Caixa de 6 garrafas. Estojo de 1, 2 e 3 garrafas.

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