

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



VENDIMIA SELECCIONADA
de Heras de Cordon
COSECHA LIMITADA



VENDIMIA SELECCIONADA HERAS DE CORDÓN



Verkostungsblatt

FARBE: Leuchtendes Kirschrot mit mittel-hoher Intensität. Am Rand kann man die Jugend des Weines erkennen.

NASE: Ohne das Glas zu schwenken werden Nuancen von feinen Backwaren wie Vanille und Kakao, sowie süße rote Beeren mit einem Hauch von würzigen Aromen wie nach Kamillenblüten, wahrgenommen.

Beim Schwenken des Glases entstehen Nuancen von Milchkafee in Verbindung mit roten Beeren und einem leichten Hauch nach Graphit und Sandelholz.

MUND: Der erste Eindruck ist ölig. Mittelschwerer Körper, elegant und seidig, gekennzeichnet durch den Geschmack nach roten Früchten wie Himbeere und Pflaume, vermischt mit Schokolade und feinem Röstkaffee. Es lässt sich eine gute Struktur und eine gute Balance zwischen Tanninen, Früchten und Säure erkennen. Der Abgang ist lang und lebendig, anhaltend mit Einklängen nach reifen roten Früchten.

Serviertemperatur:
16-18 °C.

Speiseempfehlungen:

Wurstwaren, Antipasti, Käse, Fleisch: Schmorgerichte, Grillgerichte, Wild.

Technisches datenblatt

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

REBSTÖCKE: 80% Tempranillo mit einem Alter von 25-37 Jahren. 10% Mazuelo mit einem Alter von 24 Jahren. 10% Graciano mit einem Alter von 24 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 4.000 Kg/Ha. überschreiten.

NIEDERSCHLAGSMENGE: 418,40 Liter/m², 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.

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 13 Monate lang in Barriques aus amerikanischer Eiche statt.

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

PRÄSENTATION:

- Flaschen:

- 75 cl. personalisierte Bordeaux Prestige Flaschen.
- 150 cl. personalisierte Bordeaux Prestige Flaschen, Magnum.

- 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