

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



VENDIMIA SELECCIONADA
de Heras de Cordon
COSECHA LIMITADA



VENDIMIA SELECCIONADA

HERAS DE CORDÓN



Fiche de dégustation

COULEUR: Robe rouge cerise vive avec une couche intermédiaire soutenue et intense. Sa jeunesse est appréciée au bord.

NEZ: Sans bouger le verre de vin, des nuances de pâtisserie douce sont appréciées, notamment la vanille et le cacao, ainsi que les fruits rouges sucrés avec une touche aromatique de camomille. En agitant le verre surgissent les notes de café au lait, mélangé aux baies rouges, avec un léger souvenir de graphite et de santal.

BOUCHE: Dans l'attaque, le vin se présente onctueux. Le passage en bouche présente un poids moyen, élégant, soyeux, marqué par les saveurs des fruits rouges comme la framboise et la prune, mélangées au chocolat et aux arômes de pain grillé très fins. Une bonne structure est appréciée, ainsi qu'un bon équilibre entre les tanins, le fruit et l'acidité. L'arrière-goût est long et vivant, avec un rappel aux fruits rouges mûrs.

Température de service:
16-18 °C.

Recommandation de service:
Charcuterie, antipasti, fromages, tout type de viande : ragoût, à la plancha, plats de 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: 80% Tempranillo de 25-37 ans. 10% Mazuelo de 24 ans. 10% Graciano de 24 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 4000 kg/hectare.

PLUVIOMÉTRIE: 418,40 litres/m², 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.

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 13 mois. Barrique de chêne 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:

- Bouteilles 75 cl. Bordelaise Prestige Personnalisée.
- Bouteilles 150 cl. Bordelaise Prestige Personnalisée, Magnum.

- 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