

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



VENDIMIA SELECCIONADA
de Heras de Cordon
COSECHA LIMITADA



VENDIMIA SELECCIONADA

HERAS DE CORDÓN



Ficha de degustação

COR: Vermelho-cereja vivo de capa média alta e intensa. Na borda se pode apreciar sua jovialidade.

NARIZ: Sem mover a taça o vinho apresenta matizes de confeitaria doce como baunilha e cacau e frutas vermelhas doces com um toque de aromas aromáticos como camomila.

Ao agitar a taça aparecem notas de café com leite entrelaçadas com bagas vermelhas e uma leve nota de grafite e sândalo.

BOCA: No ataque o vinho se mostra untuoso.

A passagem pela boca é de peso médio, elegante e sedoso, marcado por sabores de frutas vermelhas como framboesa e ameixa entrelaçadas com chocolate e torrefações finas. Se aprecia uma boa estrutura e bom equilíbrio entre os taninos, a fruta e a acidez. O retrogosto é longo e vivo, persistente com notas de frutas vermelhas maduras.

Temperatura de serviço:
16-18 °C.

Recomendação de serviço:
Embutidos, antepastos, queijos, todo tipo de carne: ensopada, na chapa, 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: 80% Tempranillo com 25-37 anos de idade. 10% Mazuelo com 24 anos de idade. 10% Graciano com 24 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 4.000 kg/hectares.

PLUVIOMETRIA: 418,40 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.

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 13 meses. Barrica de carvalho americano.

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

APRESENTAÇÕES:

- Garrafas:

- Garrafas 75 cl. Bordolesa Prestige Personalizada.
- Garrafas 150 cl. Bordolesa Prestige Personalizada, Magnum.

- 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