

VALENCISO RESERVA 2017

Una cosecha marcada por la gran helada del 28 de abril, la más severa en 50 años. Las altas temperaturas de marzo y el buen tiempo de abril llevaron a un tempranísimo desarrollo de la viña, que quedó devastada por la helada en un 70%.

Un añada cálida y seca, tanto en primavera como en la primera parte del verano. Las lluvias de agosto y el clima más fresco de septiembre ayudaron a paliar los efectos del calor y la sequía de los meses anteriores. Los bajísimos rendimientos derivados de la helada y la sequía y las perfectas condiciones climatológicas del final del ciclo dieron lugar a una cosecha de excelente calidad.

100% tempranillo, de pagos de suelo arcillo-calcáreo, en Ollauri, Briones, Rodezno, Haro y Villalba, cultivados en ecológico, todos en altitud, entre los 507 y los 610 metros, en el norte de la Rioja Alta, beneficiándose de la influencia atlántica propia del clima de la comarca.

Vendimia manual temprana, entre el 19 y el 25 de septiembre. Elaboración en depósito de cemento, que favorece la elegancia y redondez en boca, donde realizó también la fermentación maloláctica espontánea en abril de 2018. Envejecido 17 meses en barrica, 100% de roble francés. Tras su estancia en barrica volvió al depósito de cemento, donde maduró durante 14 meses, en los que sedimentó y se estabilizó, por lo que no fue precisa la clarificación con clara de huevo. Por tanto es apto para veganos y personas alérgicas al huevo.

Este VALENCISO 2017 refleja la elegancia y la fineza que definen al tempranillo norteño. Volumen aromático, pleno en la boca pero sin pesar, vivo, con agradables toques cremosos de la estancia en depósito de cemento y barrica francesa. Muy persistente, crece en la copa.

