

BODEGAS Y VIÑEDOS  
HERAS CORDÓN



RESERVA  
de Heras de Cordon



# RESERVA HERAS DE CORDÓN



## Cata

**COLOR:** Rojo cereza, de capa alta, brillante y joven con tonos azules.

**NARIZ:** Sin mover la copa el vino se presenta intenso.

Se aprecian aromas a cerezas rojas, frutas de bosque, grosella y casis con fondos ácidos y frescos.

Al agitar la copa aparecen matices de torrefactos finos y especias como pimienta rosa

**BOCA:** En el ataque el vino es intenso de sabores y muy frutoso. Las frutas rojas se presentan sedosas.

El paso de boca es equilibrado, marcado por la frescura y buena acidez. Los taninos están presentes pero muy bien integrados y amables, dándole buena estructura y elegancia al vino.

El cuerpo es medio alto. El retrogusto es agradable y largo con ligero recuerdo a café y tofe.

**Temperatura de servicio:**  
18 ° C.

**Recomendación de servicio:**  
Embutidos, antipasti, todo tipo de carne, guisos, platos de caza.

## Ficha Técnica

**ORIGEN DE LAS VIÑAS:** Rioja Alavesa: Laguardia, Elciego y Lapuebla. Rioja Alta: Cenicero y Fuenmayor. Viñas situadas a 550 metros sobre el nivel del mar y con unos suelos arcillosos y calcáreos, además de muy pedregosos.

**VIÑEDO:** 90% Tempranillo con 46 años de edad. 5% Mazuelo con 35 años de edad. 5% Graciano con 31 años de edad.

**PODA EN VERDE:** Se realizó, a comienzo de junio por primera vez la poda en verde y una segunda a principios de agosto. Se eliminaron los sarmientos y hojas que impedían la correcta ventilación de la uva. Se quitaron igualmente los racimos que sobrepasaban la producción de 3.000 kg/ Hectárea.

**PLUVIOMETRIA:** 252,90 Litros/m<sup>2</sup>, caídos principalmente durante otoño.

**VENDIMIA:** La uva se recolecta a mano, seleccionando siempre uvas sanas y bien maduras, que son transportadas hasta la bodega en cajas de 20 kg y seleccionadas en cinta para su recepción.

**ENCUBADO:** El encubado se realiza en depósitos de acero inoxidable de 28.000 litros.

**FERMENTACION:** Con levaduras autóctonas a temperatura controlada (30°C), remontando y rompiendo el sombrero diariamente.

**PRENSADO:** Prensado suave y lento en prensa neumática.

**FERMENTACION MALOLÁCTICA:** Esta fermentación Maloláctica se realizó a continuación de la fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable, por lo tanto al pasar a barrica esta fermentación maloláctica estaba terminada.

**CRIANZA EN BARRICA:** Crianza en barrica durante 18 meses. Barricas de roble francés y americano.

**RESULTADO:** Vino hecho con amor, trabajo duro, ciencia y arte para el deleite de los más exquisitos paladares.

### PRESENTACIONES:

- Botellas 75 cl. Bordolesa Prestige Personalizada.

- Cajas y estuches:

CARTON: Caja de 6 botellas. Caja de 12 botellas. Estuche de 1 y 3 botellas.

MADERA: Caja de 6 botellas. Estuche de 1,2 y 3 botellas.

### 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