

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



VENDIMIA SELECCIONADA
de Heras de Cordon
COSECHA LIMITADA



VENDIMIA SELECCIONADA

HERAS DE CORDÓN



Cata

COLOR: Rojo cereza vivo de capa media alta e intensa. En el borde se aprecia su juventud.

NARIZ: Sin mover la copa el vino se aprecian matices a pastelería dulce como vainilla y cacao y frutas rojas dulces con un toque de aromas aromáticas como manzanilla. Al agitar la copa aparecen notas de café con leche entremezclado con bayas rojas y un ligero recuerdo a grafito y sándalo.

BOCA: En el ataque el vino se presenta untuoso. El paso de boca es de medio peso, elegante y sedoso, marcado por sabores a frutas rojas como frambuesa y ciruela entremezcladas con chocolate y torrefactos finos. Se aprecia una buena estructura y buen equilibrio entre los taninos, la fruta y la acidez. El retrogusto es largo y vivo, persistente con recuerdos a las frutas rojas maduras.

Temperatura de servicio:
16-18 ° C.

Recomendación de servicio:
Embutidos, antipasti, quesos, todo tipo de carne: guiso, a la plancha, 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: 80% Tempranillo con 25-37 años de edad. 10% Mazuelo con 24 años de edad. 10% Graciano con 24 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 4.000 kg/ Hectárea.

PLUVIOMETRIA: 418,40 Litros/m², 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.

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 13 meses. Barrica de roble americano.

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

PRESENTACIONES:

- Botellas:

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

- 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