



# VALLOBERA MALARINA

TEMPRANILLO 7 MESES DE CRIANZA



100% Tempranillo.



Este vino debe su nombre a un paraje de tierras de secano que se ubica en el término municipal de Laguardia, en pleno corazón de Rioja Alavesa y cercano a nuestra bodega. Es una zona óptima por sus características para el cultivo de la vid (pobre en materia orgánica y de suelos arcillosos), y así lo ha sido durante décadas.

100% uva Tempranillo vendimiada normalmente en la primera decena de octubre, siguiendo estrictamente los resultados de los controles de maduración y el momento óptimo de la misma.



Elaborado con uva tempranillo despallada. Se realizan dos remontados al día hasta la mitad de la fermentación, en la segunda parte del proceso se redujeron a uno. Después de realizada la fermentación maloláctica, el vino pasó a barricas (50% de roble francés y 50% de roble americano) durante 7 meses, buscando el punto medio entre la intensidad frutal de un vino joven y la complejidad de un crianza. Tras el paso por barrica, el vino es embotellado para integrar los aromas y terminar de redondearse antes de salir al mercado.



A la **vista** encontramos un vino de capa media-alta, con un color rojo cereza picota y matices morados de juventud.

En la **fase olfativa** resalta su fruta madura, acompañados de un toque de regaliz de palo característico de la tempranillo y ligeros tostados donde podemos apreciar tanto matices especiados como notas de vainilla y café perfectamente integradas.

En **boca** es intenso pero equilibrado, fresco y redondo. Retrogusto largo.



Recomendamos su consumo con besugo a la parrilla y chuletillas de cordero de leche al sarmiento. Arroces y pasta. Quesos semi curados.



Botella de 75 cl.



## VALLOBERA

LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA