

# FINCA VALLOBERA

## TINTO DE ELABORACIÓN ÚNICA



 100% Tempranillo.

 De una parcela de 9 hectáreas plantada en Elvillar de Álava a 650 m. de altitud en 1996, se seleccionan 8 has., y de una segunda parcela situada en Laguardia de 5 has. plantadas en 1976, a 615 m. de altitud, se seleccionan 2 has. para elaborar este vino.

 Elaborado en acero inoxidable con maceración pre-fermentativa de 3 días a 13-14º C con remontados largos. Al cuarto día comienza la fermentación, que vino a durar unos 10 días a una temperatura entre 25 y 27ºC, preservando la franqueza en los aromas primarios. 16 meses en tres trasiegos, en distintas barricas nuevas de roble francés buscando complejidad en los aromas.

 **Color** cereza picota. En **nariz** es armonioso y elegante, predominando los aromas a fruta madura, notas minerales, la madera muy bien ensamblada sin sobresalir. Equilibrado en **boca**, poderoso, con vida por delante, destacando los taninos nobles. Retrogusto largo.

 Recomendado con carnes rojas y asados.

 Botella de 75 cls.



# VALLOBERA

LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA