



FINCA VALPIEDRA RESERVA 2008



FAMILIA
MARTÍ
BUJANDA
EST. 1889

VIÑEDO: Finca Valpiedra

VARIEDAD: 94% Tempranillo, 3% Graciano y 3% Maturana Tinta

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Reserva

GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6.4 g/L. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 3ª semana de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Enero 2011

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 16 días.

ENVEJECIMIENTO: 22 meses en barrica de roble francés

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color: Intensidad alta, de color cereza y ribete cardenalicio. Lágrima abundante, densa y teñida.

Nariz: Alta intensidad, con gran complejidad y elegancia en la matriz aromática, destacando las notas minerales y de frutos rojos y negros, recuerdos de incienso. Todo ello unido a las finas notas de madera procedentes del roble francés, como la vainilla, el cedro, tabaco rubio y especias.

Gusto: En la fase inicial del gusto, denota una excelente suavidad y volumen desarrollando una finísima estructura tánica que lo hace sabroso y sávido. La frescura que le aporta el Graciano, lo hace más equilibrado con respecto al alcohol, mostrando un postgusto muy largo y un final agradable. Por vía retronasal nos vuelven a aparecer las notas especiadas, frutales y las procedentes de la madera.

Maridaje: Quesos de curación media. Carnes rojas estofadas, cordero al horno y platos de caza mayor (corzo y rebeco). Platos de montaña como el cocido montañés o las judías pintas con cerdo.