

VENDIMIA SELECCIONADA de  
VARAL

VENDIMIA SELECCIONADA de  
VARAL

RIOJA  
Denominación de Origen Calificada



Medalla de Oro  
Concurso Mundial de Bruselas  
2010

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE  
ORIGEN CALIFICADA

# VENDIMIA SELECCIONADA de VARAL

## ZONA

Ubicación: Baños de Ebro, pequeño pueblo en el corazón de la Rioja Alavesa.

Viñedos: 50 hectáreas de Viñedos Propios, en los términos de Baños de Ebro, Elciego y Laguardia.

## VITICULTURA

Cultivo: aplicando métodos ecológicos (en proceso de conversión), sin utilización de herbicidas ni productos fitosanitarios de síntesis.

Varietades: 100 % tempranillo.

Edad del viñedo: más de 40 años, con rendimientos inferiores a 4.500 kilogramos por hectárea.

Vendimia: de manera manual durante la primera quincena de octubre, en el momento en que la uva cumple con los requisitos óptimos para la elaboración del vino.

## ENOLOGÍA

Fermentación: selección manual de los racimos, maceración prefermentativa en frío a 8°C durante 5 días y posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable después del despallido de los racimos. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, con removido semanal de sus lias.

Temperatura de fermentación: 28 °C.

Tiempo de fermentación: 15 días.

## CRIANZA

Barrica: mínimo de 12 meses en barricas de roble francés Allier de 225 litros de capacidad, con sus lias finas.

Botella: mínimo de 12 meses.

## CATA SENSORIAL

Fase visual: color cereza granate, casi opaco.

Fase olfativa: aroma de intensidad media, complejo, fruta fresca, minerales, especiados y tostados cremosos de la crianza en barrica.

Fase gustativa: potente, estructurado, graso y sedoso, con buena carga de fruta y madera muy sutil.

## PLATOS RECOMENDADOS

Carnes rojas, caza, embutidos...

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir en torno a 16-18 °C para apreciar mejor todos los matices del vino. Se recomienda abrir el vino en torno a 30 minutos antes de su servicio.

## AREA

Location: Baños de Ebro, a village in the heart of the Rioja Alavesa.

Vineyards: 50 hectares of own vineyards, in the municipal districts of Baños de Ebro, Elciego and Laguardia.

## VITICULTURE

Cultivation: ecological methods (undergoing conversion), without using weed-killers or synthetic pesticides.

Varieties: 100 % Tempranillo.

Age of vineyard: more than 40 years, with yields of less than 4,500 kilograms per hectare.

Harvest: hand picking during the first half of October, as soon as the grape meets the optimum requirements for wine-making.

## WINE-MAKING PROCESS

Fermentation: bunches selected by hand, pre-fermentation cold maceration at 8°C for 5 days and subsequent fermentation in stainless steel tanks after destalking. Malolactic fermentation in new French oak barrels, with weekly lees stirring.

Fermentation temperature: 28 °C.

Fermentation time: 15 days.

## AGEING

Barrel: minimum of 12 months in 225-litre Allier French oak barrels, with their fine lees.

Bottle: minimum of 12 months.

## TASTING NOTES

Appearance: dark cherry colour, almost opaque.

Nose: complex, medium intensity aroma of fresh fruit, minerals, spices, and creamy toasted notes from the barrel-ageing.

Palate: robust, structured, oily and silky, rich fruity character with very subtle hints of oak.

## FOOD PAIRINGS:

Red meats, game, cold cuts...

## SERVING TEMPERATURE

Serve at around 16-18 °C to fully appreciate all the nuances of the wine. The wine should be opened at least 30 minutes before serving.

