

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



www.herascordon.com

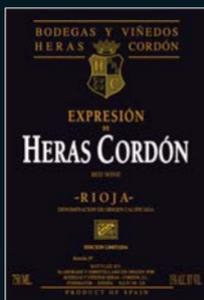


*La expresión
convertida en vino*

AÑADA EXCELENTE

HERAS CORDÓN

EXPRESIÓN
Cosecha Limitada



BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



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

bodegas@herascordon.com

www.herascordon.com

ORIGEN DE LAS VIÑAS: Laguardia, Elciego y Lapuebla (Rioja Alavesa), Cenicero y Fuenmayor (Rioja Alta) a 550 metros sobre el nivel del mar con suelos arcillo-calcáreos muy pedregosos.

VIÑEDO: 100 % Tempranillo con 55 años de edad en vaso y espaldera.

RENDIMIENTO: 3000 Kg/Ha.

VENDIMIA: la uva se recolecta a mano, seleccionando las uvas sanas y bien maduras, transportándolas a bodega en cajas y seleccionadas en cinta para su recepción.

ENCUBADO: se realizó en depósitos de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN: con levaduras autóctonas a temperatura controlada (30° C) remontando y rompiendo el sombrero diariamente.

PRENSADO: suave.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: la hizo a continuación de la alcohólica en barricas nuevas.

CRIANZA EN BARRICAS: 22 meses.

PRESENTACIÓN: en botellas de 75 cl.

CATA

COLOR: rojo granate de capa alta sin apenas evolución en el borde. El vino está entero con buen tono.

NARIZ: sin mover la copa sobresalen matices agradables de hierbas silvestres incluso recuerdos a laurel y matices atlánticos entremezclados con boj y matices balsámicos. Al mover la copa surgen perfumes que recuerdan a robe cremoso, monte bajo romero, hojarasca acompañado de especias elegantes como clavo, canela, sándalo y nuez moscada.

BOCA: en el ataque es elegante largo con taninos vivos con personalidad, amables. En el paso de boca es frutal y las papilas se sienten acariciadas con matices muy minerales y de frutos maduros. Como en la nariz se aprecian en el paladar los recuerdos a las especias exóticas. El retrogusto es largo con sabores muy agradables complejos y cremosos con un final de carácter largo con nervio.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18° C.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: embutidos, antipasti, todo tipo de carne, caza menor y de pluma.

¡DISFRÚTELO!

ORIGIN: Laguardia, Elciego and Lapuebla (Rioja Alavesa), Cenicero and Fuenmayor (Rioja Alta) between 550 metres above sea-level in a clayey, chalky soil.

VINEYARDS: 100 % Tempranillo of 55 year old vines trellised and bushvines.

YIELDS: 3000 Kg/H.

HARVEST: grapes which are hand-picked when healthy and well-ripened are brought to the wine cellar in boxes and then sorted on a selection table.

FERMENTATION: fermentation occurs at 30° C using native yeasts and we pump over daily to break the cap.

PRESSING: soft press with a pneumatic press.

MALOLACTIC FERMENTATION: takes place in new oak French barrels.

BARREL AGEING: 22 months in barrels.

PRESENTATION: in bottles of 75 cl.

TASTING NOTES

COLOUR: dark deep red with a high complexity.

NOSE: wild herbs in the nose with bay leaves and mineral aromas coming through, followed by boxwood and balsamic aroma. Buttery scents of new wood, rosemary and fallen leaves accompanied with elegant spices like clove, cinnamon, sandalwood and nutmeg.

PALATE: elegantly rich with vivid tannins and lots of personality. Very fruity. The taste buds are caressed with mineral aromas and flavours of ripe fruit and exotic spices. Rich finish with complex and creamy tastes. Long and delicate aftertaste.

TEMPERATURE: 16-18° C.

FOOD PAIRING: antipasti, cold cuts, all types of meat, venison.

TO BE ENJOYED

✠ Heras Cordon es el único vino de Rioja introducido en el Vaticano.

✠ Heras Cordon is the only Rioja wine sold in the Vatican.

