

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDON



Expresión de Heras Cordon

Este vino está elaborado con la variedad más típica de Rioja que es el Tempranillo se caracteriza por su gran contenido en polifenoles que son los responsables de la aportación de color en el vino y su inconfundible aroma. Este vino se trata del más especial de toda la bodega ya que procede de una finca denominada Finca La Encina, que se localiza en el municipio de Laguardia (Rioja Alavesa), y su nombre hace referencia a una encina del siglo XIX que preside toda la finca.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Fase visual

Color rojo granate de capa alta, con ribetes sin apenas evolución.

Fase aromática

A copa parada sobresalen matices de hierbas silvestres de sotobosque incluso recuerdos a laurel y matices balsámicos. Al mover la copa aparecen aromas mentolados como eucalipto con especias elegantes como la canela, el sándalo y la nuez moscada.

Fase gustativa

Entrada elegante con taninos vivos y amables. Al paso en boca es afrutado dejando una sensación sedosa. El retrogusto es largo con sabores muy agradables, complejos y un final cremoso.

VIÑEDO

Se utilizan las variedades Tempranillo 100%. Cepas de 50-70 años, en una altitud de 570 metros, orientación Sur y el tipo de suelo es Arcilloso – Calcáreo.

TIPO DE VINO

Tinto Seco.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a finales de octubre, es manual en cajas de 20 kg, realizando una previa selección en campo. Una vez en bodega la uva es seleccionada y realiza maceración prefermentativa durante 2-3 días a 12°C. Vinificación a temperatura controlada de 25°C en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas. Se realizan remontados diarios, para aumentar la extracción colorante. Crianza de 22 meses en barricas bordelesas de roble francés nuevas.

