

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



www.herascordon.com



Todos nuestros vinos
están catados y calificados
por el prestigioso crítico
enológico Robert Parker.

All our wines are tasted and
qualified by the prestigious
wine critic Robert Parker.



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

AÑADA EXCELENTE

HERAS CORDÓN

RESERVA 2011

Cosecha Limitada

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-calcareos muy pedregosos.

VIÑEDO:

- 90 % Tempranillo con 46 años de edad.
- 5 % Mazuelo con 35 años de edad.
- 5% Graciano con 31 años de edad.

PODA EN VERDE: se realizó a comienzos de junio por primera vez y una segunda vez a primeros de agosto. Se eliminaron sarmientos y hojas que impiden la ventilación de la uva. Se quitaron los racimos que sobrepasan la producción de 3.000 kgs.

PLUVIOMETRÍA: 292,46 litros/m² caídos principalmente en primavera.

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 el depósito de acero inoxidable, por lo que al pasarlo a barrica, la fermentación maloláctica estaba terminada.

CRIANZA EN BARRICAS: 18 meses en barricas de roble francés y americano.

PRESENTACIÓN: en botellas de 75 cl. y de 1,5 L (Magnum).

¡DISFRÚTELO!

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

VINEYARDS:

- 90 % of 46 year old vines of Tempranillo grape variety.
- 5 % of 35 year old Mazuelo vines.
- 5% of 31 year old Graciano vines.

GREEN PRUNING: we prune at the beginning of June and then again at the beginning of August to eliminate the vine shoots and the leaves which prevent the ventilation of grape bunches. We do not produce more than 3.000 kg.

RAINFALL: 292,46 litres/m² of rain fallen mainly in spring.

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 with daily remontage. Takes place in stainless steel tanks.

PRESSING: soft press with a pneumatic press.

MALOLACTIC FERMENTATION: this takes place after the alcoholic fermentation in stainless steel tank so when passed into barrels the wine has already undergone this process.

BARREL AGEING: 18 months in American and French barrels.

PRESENTATION: the wine comes in 75 cl. and 1,5 L (Magnum) bottles.

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.

