

BODEGAS Y VIÑEDOS HERAS CORDÓN



Reserva Vendimia Seleccionada

Este vino está elaborado con las variedades más típicas de Rioja como son el Tempranillo, Mazuelo y Graciano, consiguiendo un “coupage” clásico. La variedad Tempranillo se caracteriza por su inconfundible aroma y aportación de color. Sin embargo, el Mazuelo también destaca por su intensidad colorante, acidez y estructura, al igual que el Graciano que transmite a los vinos frescura. Este ensamblaje proporciona a los vinos unas condiciones idóneas para su envejecimiento.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Fase visual

Color rojo rubí con ribetes rojo teja, brillante y limpio mostrando una capa media-alta.

Fase aromática

Destacan los aromas de cerezas rojas, frutas del bosque como grosellas y casis, con fondo ácido y fresco, y mentolados además de especiados como la pimienta blanca o regaliz.

Fase gustativa

Intenso a la vez que afrutado, taninos sedosos y bien ensamblados, con buena acidez y frescura. Con retrogusto largo y agradable, con ligeros recuerdos en retronasal a tofe y café.

VIÑEDO

Se utilizan las variedades Tempranillo 90%, Mazuelo 5% y Graciano 5%. Son cepas de 35-40 años ubicadas en los términos de Laguardia, Elciego y Lapuebla mayoritariamente, en una altitud de 550 metros, orientación Sur y el tipo de suelo es Arcilloso – Calcáreo y Aluvial.

TIPO DE VINO

Tinto Seco.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a finales de octubre. 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 18 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano.