

EL PACTO

D.O.Ca. Rioja

ESTE VIÑEDO REFLEJA LA SINGULARIDAD Y EL CARÁCTER DE
UN TERRITORIO EXCEPCIONAL.

Valdechuecas es un Viñedo Singular de poco más de una hectárea que representa la expresión más fresca de la Garnacha en Rioja. Parte de sus cepas fueron plantadas en 1918 por el abuelo de Raúl Acha, director técnico de Vintae, mientras que una de sus pequeñas parcelas data de 1912.



VALDECHUECAS VIÑEDO SINGULAR 2021

FORMATOS

0,75L

1,50L

VARIEDADES

Garnacha Tinta mayoritariamente, aunque tiene cepas sueltas de Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Viura, Malvasía y algunas desconocidas.

ELABORACIÓN

Fermentación en un depósito de hormigón. Encubado por gravedad: en el fondo se mete un 15% de racimos enteros, sin despalillar, y se completa el depósito con uva despalillada sin estrujar, manteniendo la integridad de la baya. Fermentación espontánea con las levaduras propias del viñedo. Maceración con las pieles durante 15 días.

Crianza: Un año en fudres de roble francés de tercer uso de 2.400 litros.

NOTAS DE CATA

Rojo intenso, característico de la Garnacha en climas fríos, con capa alta debido a la concentración natural del viñedo viejo. Limpio, brillante y con un ligero ribete evolucionado por la crianza. Complejo y profundo, con matices vegetales del raspón y compota de frutas rojas y negras. Las especias y la mineralidad destacan sobre una madera bien integrada, aportando un sutil carácter reductivo que evoluciona en copa hacia fruta fresca y notas balsámicas. Vertical y tenso en boca, marcado por su vibrante acidez. Su profundidad y estructura tánica fina y persistente conviven con la amabilidad propia de la Garnacha. Un vino con gran capacidad de guarda, que seguirá revelando matices con el tiempo.

MARIDAJE

Marida a la perfección con carnes asadas, platos de caza menor, setas, guisos tradicionales o quesos curados.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com