La Recaja

TEMPRANILLO 2016

VINO DE PARCELA DOCa RIOJA
EDICIÓN LIMITADA DE 1.581 BOTELLAS

16/18°C

Vol. 14,0%

97% Tempranillo
3% Viura

16 meses en barricas de roble francés (50% barricas nuevas, 50% barricas de un año de edad).

Capa muy alta, color rojo cereza picota limpio y brillante. Máxima expresión en aromas primarios destacando la fruta negra (grosella, mora), regaliz, especias (pimienta) y madera exótica.
En boca es sedoso con amable tanino, jugoso, equilibrado, rico en matices. Largo en el retrogusto destacando la elegancia y finura de su procedencia.

Especialmente indicado para carnes a la brasa, pescados al horno, guisos tradicionales, quesos curados y embutidos ibéricos.

VIÑEDO

La Recaja es uno de nuestros viñedos de mayor edad, plantado entre 1979 y 1985, de tan solo 2 hectáreas y localizado en una ladera de suave pendiente y sobre un suelo pobre. Está **influido por un clima estival de grandes contrastes entre el día y la noche y un moderado estrés hídrico durante la maduración** que proporcionan a nuestro viñedo la **impronta de la Rioja Alavesa más oriental.**

Una cuidada **selección de racimos durante la vendimia,** llevada a cabo en varias pasadas y seleccionando las mejores cepas de Tempranillo y Viura (localizada ésta en la cabezada de la parcela) se ocupa de conferir la personalidad definitiva a nuestras uvas. No todas las cepas ni todos los racimos son aptos para la elaboración de este vino.

www.valdemarfamily.com

WINERIES for Climate Protection

VEGAN