

VIVIR EL VINO

LA GUÍA

COMPañÍA BODEGUERA DE VALENCISO

Ubicada en Rioja Alta, Valenciso sigue la premisa de una bodega, un vino. Elaboran un único vino por cosecha, siempre un reserva y bajo la misma marca, Valenciso. Cuentan con 10 hectareas propias de la variedad Tempranillo que miman y trabajan para que produzcan 5000 kg. por hectárea.

Tinto Valenciso 2004

91

17°

18-24€



Tinto Reserva. 100% Tempranillo.
Crianza en barrica: 14 meses en roble francés.
Crianza en botella: 25 meses.
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Producción: 104.000 botellas.

Nuestro comité destaca: El mejor trabajo desde su añada 2001.

La cata: Es un vino de buena intensidad, concentrado, mostrando un gran abanico de su gama especiada (pimientas, pimentones), mezclada con la fruta negra pequeña, toques tostados y hojarascas. En boca tiene una entrada jugosa, amplia, con una sensación de nobleza creada por la gran cantidad de fruta sazónada que tiene. Los taninos están integrados en el conjunto, junto a una acidez rica a destacar, que deja ese sello de la zona y da agilidad.

RIOJA

► Ctra. Ollauri-Nájera, Km. 0,400
26220 Ollauri (La Rioja)
Tel.: 941 304 724 . Fax.: 941 304 728
www.valenciso.com
valenciso@valenciso.com

Fundada en 1998
Propietarios: S.A.
Director: Carmen Enciso y Luis Valentín
Enólogo: Alicia Eyalarar
100% Tempranillo
Exportación: 20%
Horario de visita: de 11.30 a 13.30 h.



365
VINOS AL AÑO
2009

LOS 365 MEJORES VINOS ESPAÑOLES