

## ACTUALIDAD

- QUIEN ES MIQUEL SEN
- EDITORIAL
- CRÓNICAS
- NOTICIAS
- ENTREVISTAS

## ANÁLISIS

- RESTAURANTES
- REST. BIO/ORGANIC
- COMER BIEN DE MENÚ
- LUGARES CONCRETOS
- BODEGA
- PRODUCTOS

## RECETAS

- RECETAS HEREDADAS

## Y ADEMÁS

- LINKS DE INTERÉS
- ARTÍCULOS EN CATALÁN
- CONTACTO
- PORTADA



[\[Ir a BODEGA\]](#) [\[Volver\]](#)



Valenciso es una bodega en la que rigen los estrictos criterios de Luis Valentín y Carmen Enciso. Situada en Ollauri, en La Rioja Alta, preside 12 fincas plantadas con tempranillo, todas ellas emplazadas en el corazón de La Rioja Alta. Una producción que no excede los 5000 kg por Ha, la conversión a viticultura ecológica, mediante la llamada “ Producción Integrada Razonada” o la utilización de barricas de roble francés de la Tonelería Radoux, especialistas en el tostado medio de roble de Allier y Vosgos, para conseguir mayor complejidad y elegancia, son parte de un trabajo que se refleja especialmente en la añada 2005.

Elaborado exclusivamente con tempranillo que hizo la fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de cemento, el vino se ha redondeado 16 meses en barricas de menos de 3 años. El Valenciso 2005 es elegante, matizado, pleno de volumen aromático, un vino que sin pesar en la boca, la envuelve por su complejidad aromática, sutil y al mismo tiempo con una firmeza que le hará envejecer muy bien durante años. Muy largo y persistente, equilibrado, rico y lleno de matices, es un tinto que crece en la copa. Un Rioja diferente que sorprende muy agradablemente.

Precio aprox: 20 Euros.

COMPAÑÍA BODEGUERA DE VALENCISO

Ctra. Ollauri-Nájera Km. 0,4

26220 OLLAURI - LA RIOJA

Tfno. 941 30 47 24

Fax. 941 30 47 28

[www.valenciso.com](http://www.valenciso.com)



## sopa de ganso

Comer, beber, disfrutar

Por Iñigo Galatas

<http://blogs.diariovasco.com/sopadeganso/2012/04/09/vino-de-la-semana-valenciso-04/>

# Vino de la semana - Valenciso 2004

2012 ABRIL 9

Por Iñigo Galatas



Luis Valentín y Carmen Enciso sacaron su primera cosecha hace ya 10 años después de estar pensando en un proyecto distinto en La Rioja. Ya sé que siempre suena a lo mismo, pero es que en este caso y sabiendo que han sido fieles a su primera y única idea, es totalmente único.

Porque, seamos realistas y más en los tiempos que corren. Cuántas bodegas ha habido y hay que han puesto toda la carne en el asador para sacar un vino único y que destacara. Lo hicieron bien, pero las circunstancias del mercado, las exigencias de algunos clientes, las necesidades empresariales y algún sobrante les ha llevado a crear una segunda etiqueta, una segunda marca, cuando no una segunda bodega.

Pero este no es el caso. Desde el principio decidieron hacer un solo vino que fuera Reserva y es el único que siguen haciendo después de 10 años y lo siguen haciendo como el primer día, perfecto. Así es como quiero que sean las bodegas: “Este es mi vino, es el vino que me representa” y se acabó. Y no como Groucho con lo de “estos son mis principios y si no le gustan tengo otros”.

Valenciso 04 (aunque en el mercado ya está el 05) es un vino como deben ser los Riojas, con fruta y madera ajustada que te habla con mucha seriedad aunque capaz de hacerlo con un lenguaje moderno, es un minueto tocado con instrumentos modernos. En una mesa con unos amigos hubo un vino moderno de esos altamente puntuados por un tal Parker y el Valenciso se terminó antes, porque sí, porque el vino es para beber.

**En twitter: @guiabuenamesa**