

COMPAÑIA BODEGUERA DE VALENCISO

CARRETERA OLLAURI-NÁJERA, KM. 0,4
26220 OLLAURI (LA RIOJA)

TEL.: 941 304 724

CORREO ELECTRÓNICO:
valenciso@valenciso.com

WEB: www.valenciso.com

TURISMO:

VISITAS: DE LUNES A SÁBADO, A LAS 11:00,
CON CITA PREVIA

Una bodega un vino. La divisa inaugural del proyecto de Carmen Enciso y Luis Valentín han tenido un añadido: 'un vino tinto'. Y es que al Valenciso tinto se unió un blanco, nacido de un doble motivo: la disponibilidad de uvas blancas en las viñas clásicas de las que se nutre la bodega y la iniciativa de los propietarios para aprovecharlas en un Valenciso blanco en lugar de sacarlas al mercado de la uva y del vino a granel, cada vez más necesitado de blanco tras una larga etapa en la que sólo se autorizaba la plantación de variedades tintas. Así llegó Valenciso blanco, primero con una aparición discreta por la escasa producción y luego ya con un lugar en la reducida gama de la casa; buen compañero del tinto reserva por su carácter delicado y elegante. El proyecto fue puesto en marcha en 1998 y anduvo durante una primera etapa en bodega alquilada hasta que en 2007 se inauguró su cuidada instalación de Ollauri.



2013

Guía Proensa

DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

PVP. 17,50 €

9 788493 474438

VALENCISO '10

BLANCO

EVOLUCIÓN: HASTA 2013

PRECIO: 15 €

GASTRONOMÍA: PESCADOS

SABROSOS EN GUISO,

QUESOS CREMOSOS



Viura y Garnacha blanca de viñas de 100 años; fermentado en barrica de roble del Cáucaso. 3.447 botellas.

Delicado, bien engarzado. Aromas muy finos de frutas blancas maduras y pétalos secos de flor blanca, toques ahumados. Con cuerpo y textura glicérica, buena acidez, suave, sabroso, amplio. Consumo: 16°C.

VALENCISO '06

TINTO RESERVA

EVOLUCIÓN: 2013-2014

PRECIO: 15 €

GASTRONOMÍA: TERNERA

ASADA, SOLOMILLO CON BO-

LETUS, PASTA (CANELONES)



Tempranillo; 15 meses en barricas de roble francés. 100.000 botellas.

La finura de la marca en una cosecha menor. Aroma complejo, con base de fruta, bien medida crianza, tonos lácteos y de maderas finas. Buen paso de boca, taninos domados, equilibrado, cuerpo medio, sabroso, vivo, amplio, largo. Consumo: 16°C.