

# LA VANGUARDIA



10 de febrero  
del 2013



## Valenciso 2006

**Sugerencia de Jesús Solanas,  
restaurante Aragonia (Zaragoza)**

Después de trabajar mucho tiempo en una bodega grande de Rioja Alavesa, Carmen Enciso y Luis Valentín deciden hace quince años iniciar un proyecto de dimensiones humanísticas más acorde con su carácter y forma de pensar el vino. Encuentran en Ollauri, en el corazón de La Rioja Alta, el lugar idóneo. Con prudencia, pero con paso firme, empiezan en instalaciones alquiladas y comprando la mejor uva que pueden en el entorno. Así nace Valenciso. Desde entonces, un solo tinto cada cosecha, de tempranillo y siempre reserva. Hoy, con la mayoría de las parcelas en propiedad, instalaciones propias y unas cien mil botellas por vendimia, la bodega y la marca están consolidadas y gozan de buena salud. Todo un logro debido al tesón y la honestidad. Al margen de modas, con la mirada puesta en aquellos caldos finos, longevos y elegantes inspirados por los vinos del Médoc bordelés que iniciaron la fama del Rioja en los albores del siglo XX, y al mismo tiempo cerca del consumidor actual que desea vinos vivos, fragantes, amables y polivalentes. Enología al servicio de una viña cultivada con un sentir cercano a la ecología, para lograr un vino consecuente con el carácter de la zona que, al margen de las peculiaridades de la cosecha, tiene un perfil constante de ligereza con complejidad, fresca y equilibrio. Pensado para beber y dar placer, no para epatar a gurús advenedizos. Un rioja que tras su lisonjera cara risueña esconde la voluntad de ser un gran vino serio y atemporal. La magia de René Lavand con la poesía de Li Po.

**Zona** DOC Rioja. **Tipo** Tinto. 14%.

**PVP aproximado** 19 €.