



## COMPAÑÍA 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

Carmen Enciso y Luis Valentín mantienen contra viento y marea una filosofía sugestiva: vinos maduros, elegantes, de grato paso de boca, que buscan la identidad de Rioja Alta en el desarrollo y en la paciencia. Los promotores y principales accionistas (hay muchos propietarios minoritarios) de esta joven bodega pusieron en marcha su proyecto en 1998, a su salida de Bodegas Palacio, donde trabajaron durante la etapa de Jean Gervais, que ese mismo año vendía la bodega al grupo Hijos de Antonio Barceló. En una primera etapa trabajaron sin bodega, en instalaciones alquiladas, hasta que en la cosecha de 2007 pudieron estrenar su actual sede, situada a las afueras de Ollauri. Cuentan con 3 hectáreas de viñedo propio y se abastecen de viticultores de confianza del entorno. Todo se dedica a un único tinto, siempre reserva, al que en 2012 se unió el exitoso Valenciso blanco.

## VALENCISO '12

### BLANCO

EVOLUCIÓN: 2014-2015

PRECIO: 15 €

GASTRONOMÍA: PESCADOS GRASOS (SALMÓN, TAMBIÉN AHUMADO), ARROZ CALDOSO



92

Viura y Garnacha blanca de viñas de 100 años; fermentado en barrica de roble del Cáucaso. 5.400 botellas. Amplio, fresco, con volumen. Aromas de frutas blancas bien maduras, tonos ahumados, lácteos y tostados, recuerdo de melocotón de viña. Cierta cuerpo y textura ligeramente cremosa, suave, fresco. Consumo: 16°C.

## VALENCISO '07

### TINTO RESERVA

EVOLUCIÓN: 2015-2016

PRECIO: 15 €

GASTRONOMÍA: ASADOS, GUI-SOS ESPECIADOS, AVES DE CORRAL (CAPÓN RELLENO)



94

Tempranillo; 18 meses en barricas de roble francés. 100.000 botellas. Estilizado, elegante, muy bien proporcionado. Bien madurado por la crianza; finos aromas de frutas maduras, tonos especiados, florales, tinta y toque de cacao. Muy buen paso de boca, fluido, taninos domados, centro carnoso, amplio. Consumo: 16°C.

DOC RIOJA