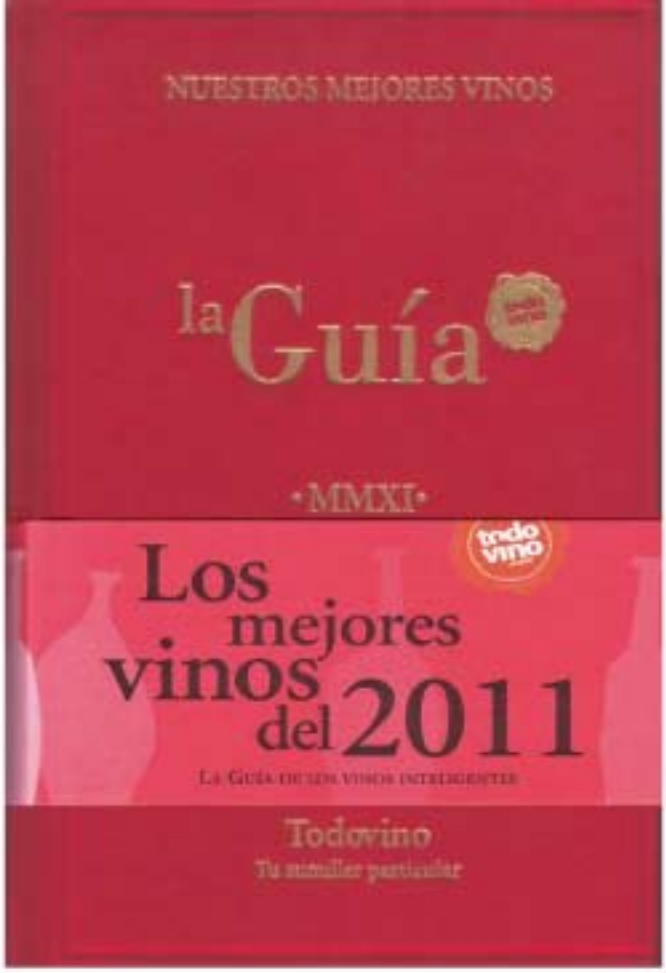

COMPAÑÍA BODEGUERA DE VALENCISO

Ctra. Nájera, Km. 9,4. 26220 Ollauri (La Rioja)
Tel.: 941 304 724 Fax: 941 304 724
valenciso@valenciso.com www.valenciso.com
Año de fundación: 1998 Enológo: Alicia Ezquerro
Viñedo propio: 10 ha. Producción total en botellas: 100.000
Parque de barricas: 690 barricas de roble francés

Comentario sobre la bodega

Estrenadas ya sus nuevas instalaciones de Ollauri, en Rioja Alta, muy cerca de Haro, este proyecto centrado en un único vino, un reserva, se ha consolidado como uno de los más bégicos y con los pies en el suelo de los últimos años. Luis Valentín y Carmen Ibáñez, conocidos profesionales del sector con numerosos éxitos en su haber, han logrado lo que se habían propuesto cuando decidieron dar el paso y fundar su propia bodega. La Compañía Bodeguera de Valenciso tiene por objetivo elaborar un único y gran vino, de corte moderno y a la vez con la mejor tipicidad riojana. Y, lo más importante: a un precio todavía coherente. Se trabaja con tempranillos de cepas viejas de bajo rendimiento y barricas de roble francés y americano que se renuevan anualmente por tercios.

Sus vinos

Valenciso, Tinto Reserva 2005

TR-10 €

1996: ●● 1999: ●● 2000: ● 2001: ● 2002: ● 2004: ●●

Variedades: 100% Tempranillo.
Elaboración y crianza: 16 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: Roble francés.
Botella: Bordelesa de 75 cl.
Grado: 14% vol.
Producción: 106.000 botellas.

La cata

Vista: Guinda granate.
Nariz: Complejo y elegante, maduro, notas tostadas, café, especias dulces, hierbas aromáticas, finas maderas.
Boca: Aromático, sabroso, elegante, fluido, fino, amable, equilibrado, sedoso, cuerpo medio. Final profundo con notas balsámicas y de café.
Temperatura de servicio: 16º C.
Consumo: Hasta 2018.

Comentario sobre el vino

Un rioja que, quizás injustamente, no es lo suficientemente conocido ni reconocido. Sin embargo, nos ha regalado dos gloriosas añadas consecutivas de dos horas. La 2005 que comentamos ahora refleja muy bien un concepto de rioja equilibrado y elegante, que prima la expresión y la sutileza sobre la estructura. Un vino muy redondo, con una marcada dimensión aromática en boca, complejo y con un final especialmente insistente. Un vino muy recomendable y que ofrece una experiencia de gran altura para su precio.

Impresiones del elaborador

"*Es un vino que refleja muy bien el concepto de volumen aromático, en el que prima esa sensación al sentir el vino en la boca, más que el peso del vino*".

Carmen Ibáñez