



VALENCISO Reserva 2010

100% Tempranillo de pagos de Ollauri, Briones, Rodezno, Haro y Villalba, cultivados en Viticultura Sostenible. Todos en suelo arcillo-calcáreo, en el norte de la Rioja Alta, beneficiándose de la influencia atlántica, especialmente en veranos cálidos como este.

Vendimia manual y elaboración en depósito de cemento que favorecen la extracción suave en fermentación y maceración, donde realizó la fermentación maloláctica espontánea en mayo.

Envejecido 19 meses en barricas de roble francés con tostados ligeros y medios. Sedimentado y estabilizado de forma natural por 12 meses en cemento.

Bodega Valenciso
www.valenciso.com



REPORTAJE SOBRE LOS TESOROS GASTRONÓMICOS DE ESPAÑA DEDICADOS A LA D.O.C. RIOJA