



La Vicalanda Reserva

El nombre La Vicalanda proviene en su inicio de una pequeña finca de 10,5 hectáreas propiedad de Bodegas Bilbaínas.

En la actualidad, este vino pionero de los vinos de “Alta Expresión” se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de nuestros viñedos propios. Máxima expresión del “terroir” de una de las zonas más privilegiadas de la D.O.C. Rioja, Haro.

Vinificación

En el momento de la vendimia hicimos una cuidadosa selección en viña para llevar sólo a la bodega aquellas uvas con condiciones de maduración óptimas. La vendimia se realiza de manera manual en cajas de 15kg, las cuales son conservadas en frío (4°C) 24 horas antes de su selección manual. Tras esta selección sólo los mejores granos son macerados en frío previamente al comienzo de la fermentación alcohólica. La fermentación alcohólica tiene lugar durante 10 días a 28°C, tras los cuales se realiza una maceración con las pieles de al menos 2 semanas más.

La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés. Tanto la fermentación alcohólica como la maloláctica ocurren de manera espontánea gracias a la actuación de la flora microbiana indígena proveniente de nuestros viñedos.

Crianza:

El vino realizó la fermentación maloláctica en barricas, donde posteriormente envejeció durante 14 meses. Usamos barricas de roble francés Allier, nuevas en un mínimo del 50%. En este tiempo, el vino se trasegó varias veces para limpiarlo de forma natural y evitar tratamientos posteriores. El vino tiene un envejecimiento mínimo en botella de 24 meses.

Viticultura

Seleccionamos las mejores uvas de nuestras parcelas Cuervo 4, Vícuana y Zaco. Estos viñedos están plantados en sistema tradicional riojano “vaso”. Tienen más de 30 años de edad media y rendimientos de 4.000 kg/ha. Todos los trabajos realizados en estas parcelas son manuales, por ello, se trabaja con personal altamente cualificado. Para la obtención de nuestras uvas, hemos optado por practicar una viticultura

sostenible con el medio ambiente, sin utilización de pesticidas, insecticidas ni herbicidas.

Características de la añada:

Calificación: “MUY BUENA”

La añada 2015 en Rioja Alta se caracteriza por un invierno húmedo y muy frío donde la presencia de nieve asegura la disponibilidad de agua por parte del viñedo, beneficiado también por el aporte de agua en forma de tormenta a finales de primavera. Las buenas condiciones primaverales y un verano muy cálido adelantan el inicio de vendimia siendo de forma generalizada de gran calidad y con un estado sanitario excelente.

Características sensoriales

Color: Granate intenso con tonalidades púrpuras.

Nariz: Elegante e intenso. Aroma muy profundo. Frutos negros, violetas y torrefactos con un fondo balsámico y mineral.

Boca: Se trata de un vino muy carnoso, potente y estructurado. Entrada aterciopelada y paso por boca muy equilibrada. De gran cuerpo y persistencia.

Maridaje

La Vicalanda Reserva es el acompañante ideal para los mejores platos de carne, sobre todo, la especialidad local: el cordero asado. Es también, sin duda, un buen aliado de los quesos curados o parmesanos, el jamón, la caza y el venado, los platos de legumbres o los arroces de carne.

Periodo de consumo

El vino está en su momento óptimo y evolucionará favorablemente si se conserva en un lugar idóneo.



Guía ABC
2016



Guía Peñín
2016



Tempranillos
al Mundo
2015

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIETADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14,5% vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2015

Consejos del enólogo

La falta de tratamientos de estabilización puede hacer que aparezcan sedimentos naturales en botella. Recomendamos decantar este vino antes de su servicio.

Aconsejamos servirlo entre 16 – 18°C