

# valde lacierva 5! renques RIOJA

Como todo lo que nos da la tierra, Valdelacierva Crianza 5! Renques tiene un significado de valor, autenticidad y rasgo personal, elementos del ADN de la bodega que tiene sus raíces en el campo, el viñedo y en ese laboreo tradicional que todavía se utiliza en la Rioja.

Así nace Valdelacierva Crianza 5! Renques que adopta como apellido un término muy riojano; Renques (hileras de cepas que forman las viñas en una finca, creando una simbiosis entre el campo y el diseño). En matemáticas, el 5! es una función factorial que nos lleva a multiplicar  $5 \times 4 \times 3 \times 2 \times 1 = 120$ , número de renques que tenemos en las fincas de las que procede este vino. Esto, unido a la media de cepas y de producción de las mismas, nos da el total de botellas de Valdelacierva Crianza, buque insignia de la bodega.

Los vinos de Bodegas Valdelacierva son fiel esencia de la tierra y, además, cuentan con la certificación vegana así como Viñedo Singular en sus edición más exclusivas y limitadas.

Bodegas Valdelacierva está situada en pleno corazón de la Rioja Alta (Navarrete) y cuenta con más de 200 hectáreas de viñedo que se reparte en pequeñas parcelas con cepas de 25-130 años de antigüedad. Además, la calidad y excelencia de sus vinos se ve reconocida a nivel nacional e internacional cada año.



# 5! renques

## SOLO TEMPRANILLO

Antes de la fermentación, las uvas se mantienen a una temperatura de 4 °C. Despalillado de la uva sin estrujar. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 25 °C. La duración de la maceración postfermentativa depende de la relación antociano-tanino. Un 20 % del vino pasa por un proceso de fermentación maloláctica en barricas de roble francés, que le da más intensidad de color, estructura y riqueza gracias a que la polimerización de taninos se realiza con tiempo y de manera estable, dando lugar a un vino persistente y aportando un toque de especias, torrefactos y notas ahumadas tan característico de un crianza.

Crianza en barricas de roble francés nuevas (40 %) y de roble americano de un uso (60 %) durante 15 meses.



**Visual:** Capa alta, picota con tonalidad casi violácea



**Olfativa:** Intensa, en perfecta armonía, fresca de frutos rojos salvajes como las grosellas y frambuesas, notas minerales, a punta de lápiz, con notas lácteas de yogur, perfectamente unido a unas notas especiadas y torrefactas de buen roble francés



**Gustativa:** Ataque dulce, paso potente y a la vez aterciopelado de los taninos que terminan en un final amplio, con grasa y volumen, dando un final largo con retrogusto mineral y fresco



# valde lacierva

## 5!renques

RIOJA

## Vendimia

Tras un seguimiento en campo exhaustivo durante las 5 semanas previas al corte, donde se controlan todos los parámetros analíticos de referencia en el seguimiento de maduración acompañado por la cata de las uvas se determina la vendimia de las parcelas para Valdelacierva Crianza.

En 2016 la vendimia se llevó a cabo durante la primera semana de octubre, de manera manual en cajas de 200kg. Estas se meten de forma directa en camión refrigerado donde están 24 horas a 4°C antes de ser procesadas por una desgranadora selectiva de grano entero que, por gravedad, se encuba en los depósitos de menor capacidad de la bodega para seguir haciendo la fermentación alcohólica manteniendo la separación de las parcelas.



## Suelos

Valdelacierva Crianza entra en juego 8 parcelas de dos localidades de Álava cuya peculiaridad de ambas es la disonancia entre la altitud y el suelo.

**-Baños de Ebro:** 3 parcelas situadas en la zona más baja del pueblo a 425m de altitud en orientación E-W y suelo franco arenoso con calizas típico de la zona, muy pobres y de secano que ayudan al control del vigor y de la producción dando lugar a racimos de pequeño tamaño que llegan a vendimia con una maduración regular y completa la totalidad de los años imprimiendo el carácter de fruta roja fresca, sensaciones calcáreas y minerales así como el regaliz que dan tanta tipicidad a nuestros vinos

**-Yécora:** 5 parcelas situadas en la zona alta del pueblo a 695m de altitud en laderas y en orientación N-S, de esta forma ya que la altitud es bastante extrema para la zona de Rioja nos aseguramos y le conferimos el clima atlántico a los viñedos de forma que aunque la maduración podría estar comprometida por la altitud, ayudamos al viñedo con la orientación N-S de forma que las hojas estén expuestas así como los racimos en las horas del día que más fuerte es la radiación solar desde media día hasta el atardecer. La alternancia de temperatura diurna y nocturna unida a la alta exposición solar nos permite una completa maduración pero manteniendo la acidez natural que nos servirá para las crianzas de nuestro Valdelacierva Crianza.

La combinación de ambas fincas nos permite encontrar el estado de inflexión en la maduración (envero) que nos da la Finca de Baños de Ebro y la acidez natural que aporta la de Yécora.

## Premios y Medallas

**91** pts

Wine Spectator

**91** pts

Guía Peñín

**90** pts

Wine Enthusiast

**Medalla de Oro**  
Mundus Vini

