

LV LA VICALANDA

La Vicalanda Reserva 2005

El nombre La Vicalanda proviene en su inicio de una pequeña finca de 10.5 hectáreas propiedad de Bodegas Bilbainas. Este vino, pionero de los vinos de "Alta Expresión", se elabora a partir de una selección de nuestros viñedos propios.

Máxima expresión del "terroir" de una de las zonas más privilegiadas de la D.O. Rioja, Haro.

Región: D.O. C Rioja

Variedades: 100% Tempranillo

Viticultura:

Seleccionamos las mejores uvas de nuestras parcelas Cuervo 4, Vicuana y Zaco. Estos viñedos están plantados en sistema tradicional riojano "vaso". Tienen más de 30 años de edad media y rendimientos de 2.500 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.

Condiciones de la añada:

El año 2005 se calificó como EXCELENTE en la D.O.C. Rioja.

El viñedo experimentó un buen desarrollo a lo largo del ciclo vegetativo gracias a una climatología favorable. En el mes de junio, las precipitaciones aportaron una buena cantidad de agua a los viñedos nutriéndolos de reservas hídricas. Durante toda la vendimia, el viñedo disfrutó de un magnífico estado vegetativo y sanitario, las temperaturas moderadas por el día y frescas por la noche ayudaron a alcanzar una madurez extraordinaria.

Vinificación:

En el momento de la vendimia hicimos una selección para llevar sólo a la bodega aquellas uvas con condiciones de maduración óptimas. Tras el despalillado y estrujado tuvo lugar una maceración y la fermentación alcohólica de tres semanas, a una temperatura de 28º.



Crianza:

El vino realizó la fermentación maloláctica en barricas, donde posteriormente envejeció durante 14 meses. Usamos barricas bordelesas (225 litros) nuevas de roble francés Allier. En este tiempo, trasegamos el vino varias veces para limpiarlo de forma natural y evitar tratamientos posteriores. Envejecimiento mínimo en botella de 24 meses.

Grado alcohólico:13,5%

Características Sensoriales:

Color: Granate intenso con tonalidades púrpuras.

Nariz: Aromas intensos y elegantes. Las notas varietales de frutas rojas, zarzamora y regaliz se entrelazan con ligeras notas balsámicas.

Boca: Es un vino estructurado, redondo, de larga expresión.

Consejos del Enólogo:

La falta de tratamientos de estabilización puede hacer que aparezcan sedimentos (tartratos y materia colorante) en botella por lo que recomendamos decantar este vino y, además, ayudará a que La Vicalanda desarrolle su máximo potencial aromático.

Aconsejamos servirlo entre 16 - 18ºC

Período óptimo de consumo:

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

Maridaje:

La Vicalanda 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.

-Medalla de Oro en el Concurso Mundus Vini 2009

-Medalla de Plata en el Concurso Tempranillos al Mundo

-Medalla de Plata en el International Wine and Spirit Competition

-93 Puntos en la Guía Peñín 2010

-96 Puntos en la Guía Proensa 2010

-Medalla de Plata en el Concurso Bacchus 2010



BODEGAS BILBAINAS
HARO - ESPAÑA