

Un Rioja consigue ser el Vino Revelación 2019

El vino Valdelacierva Grano a Grano 2016 nace de viñedos singulares, de una elaboración artesanal y de un desgranado manual uva por uva. De esta forma, la Guía Vivir el Vino incluye el vino de Bodegas Valdelacierva entre sus 11 Magníficos y lo valora y puntúa con 95 puntos

El vino Valdelacierva Grano a Grano 2016, de Bodegas Valdelacierva, entra al club de los 11 Magníficos y añade a su extensa lista de galardones el Premio Mejor Vino Revelación 2019 de la guía 365 vinos al año del Grupo Vivir el vino. La publicación, que además valora con 95 puntos a este exclusivo Rioja, ha elegido a Valdelacierva Grano a Grano 2016 entre más de 1.600 vinos, teniendo en cuenta exigentes criterios de selección. Con este nuevo logro, Bodegas Valdelacierva ve los frutos de un trabajo que involucra una elaboración artesanal y que da como resultado un vino con una personalidad auténtica que se basa en el viñedo singular de la finca que le ve nacer La Botija.

Sobre Valdelacierva Grano a Grano 2016, el Vino Revelación

Valdelacierva Grano a Grano 2016 es un vino que surge de la tierra, de un viñedo con una edad media de 35 años y ubicado en una sola finca: La Botija, situada sobre suelo arcillo-calcáreo en la localidad de Baños de Ebro (Rioja Alavesa). Lo que hace tan especial este monovarietal de Tempranillo es su racimo suelto, la base para realizar su desgranado manual, grano a grano en bodega. Su vendimia es realizada manualmente en cajones, para después ser trasladada a bodega en camiones frigoríficos. Todo este proceso busca la máxima expresión del mimo y cuidado del fruto, elementos sello de la enóloga Emma Villajos, quien elabora este vino a partir de una selección de las viñas más viejas y sabias, acunadas en el mejor roble francés.

Sobre Bodegas Valdelacierva

Fundadas en 1988, pertenecen al Grupo Hispano Bodegas con bodegas en Rioja, Ribera del Duero y Rueda. Bodegas Valdelacierva está situada en pleno corazón de la Rioja Alta (Navarrete) y cuenta con más de 200 Hras. de viñedo que se reparte en pequeñas parcelas con cepas de 25-130 años de antigüedad. La bodega de carácter joven y dinámico, se inclina por la elaboración de vinos con el sello del terruño y la tempranillo como protagonista. Los vinos de la bodega proceden de viñedos seleccionados de las localidades de San Vicente de la Sonsierra, Briones, Baños de Ebro y Yécora.

Datos de contacto:

Ricardo Barquín
652778185

Nota de prensa publicada en: [SARRIGUREN](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía La Rioja](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>