

## Pola Valecilla 2010

Con las uvas procedentes exclusivamente de la parcela situada en el paraje de mismo nombre, Valecilla, con una superficie de 1,5 hectáreas, cultivado de forma tradicional, es decir en vaso, una materia prima de altísima calidad para su elaboración. Como curiosidad ésta parcela tiene forma de *corchete*, de ahí el diseño de su etiqueta.

Este *vino de parcela*, se fermenta con uva despalillada y macerada más de 25 días, para su posterior etapa de crianza que dura 18 meses en barricas de roble francés y 18 meses en botella.

Vino de Laguardia  
D.O.Ca. RIOJA , RIOJA ALAVESA

**VIÑEDO** Situado en Laguardia, 600 m de altitud, suelo arcillo – calcáreo. Parcela Valecilla de 1,5ha y con una edad de 40 años. Rendimientos 5000kg/ha.

**VENDIMIA** **Vendimia:** Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración.  
**Fecha de vendimia:** 5 de Octubre de 2010

**VARIEDADE DE UVA** 100 % Tempranillo

**VINIFICACION** Elaboración tradicional 100% despalillado, encubado y fermentado, durante 25 días. Remontados suaves diarios. Temperatura controlada entre 23º y 25ºC.

**CRIANZA** Dieciocho meses en bodega de roble francés. Completamos la crianza con otros dieciocho meses en botella.

**EMBOTELLADO** Marzo 2012



Guía Peñin: 89 puntos.  
Catavinum: Medalla Plata.