



GRUPO PIÉROLA



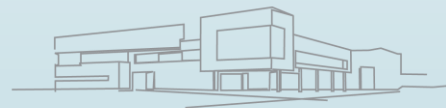
BODEGAS
FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA

RIOJA (Alavesa)



CYATHO

RUEDA



TRASLASCUESTAS

RIBERA DEL DUERO



RIOJA (Alta)

FICHAS DE CATA



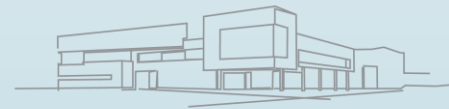
BODEGAS
FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA

RIOJA (Alavesa)



CYATHO

RUEDA



TRASLASCUESTAS

RIBERA DEL DUERO



RIOJA (Alta)



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

Blanco Fermentado en Barrica

Variedad: 100% Viura

Elaboración:

Maceración pelicular en frío de la uva despalillada de 36 a 48 h.

Después de separar cuidadosamente los hollejos, el mosto fermenta junto con sus lías en barrica americana nueva.

Tras varias semanas en barrica, conseguimos una adecuada crianza.

CATA

Color: Atractiva capa amarillo-paja suave, destellos limón, brillante.

Aroma: Notas intensas, varietales de fruta madura (manzana verde y cítricos), con referencias tostadas de madera nueva. Muy bien ensamblado y equilibrado.

Boca: Entrada amable, sin referencias aciduladas. Sensación de cuerpo. Persistente.





FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

Tempranillo Blanco

Variedad: 100% Tempranillo Blanco

- ✓ Variedad procedente de una mutación genética natural, encontrada en 1988, a partir de un solo sarmiento de tempranillo rojo en Murillo de Río Leza (La Rioja).

Elaboración:

Desmangado estático partiendo del mosto yema.

Fermentación durante 19 días con temperaturas controladas.

Trasiego de borras, manteniendo las lías finas para ganar en volumen.

CATA

Color: Amarillo paja.

Aroma: Intensos aromas varietales: frutas tropicales (plátano y piñas licuadas), además de ciertos recuerdos herbáceos.

Boca: Carácter voluminoso y envolvente, equilibrado en su acidez y alcohol, que intensifica frescura y juventud.





FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

Crianza

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración:

Viñedos de más de 30 años, rendimientos aproximados de unos 5.500 kg/ha. y vendimia manual.

Fermentación de uva despalillada, con temp. controladas no superiores a 28°C.

Tras la fermentación maloláctica, pasamos a barricas de roble americano (70%) y francés (30%), donde permanecerá 18 meses con trasiegos semestrales.

CATA

Color: Cereza intenso, bien cubierto.

Aroma: Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

Boca: En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.





FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

Reserva

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración:

Viñedos de entre 45 y 60 años; debido a su bajo rendimiento posee elevadas concentraciones de polifenoles y materia colorante.

Fermentación de uva despalillada, con temp. controladas no superiores a 30°C.

Tras la fermentación, pasamos a barricas de roble americano (70%) y francés (30%), donde permanecerá 24 meses con trasiegos semestrales.

CATA

Color: Rojo rubí con desarrollo hacia tonos teja.

Aroma: Nariz compleja y potente, con notas intensas de cueros, balsámicos y pasificados.

Boca: En boca destaca su finura y equilibrio de sensaciones. La entrada es amable con un elegante paso por boca, destacando referencias de frutas sobremaduras, especias dulces y torrefactos e integrado en taninos nobles. Final de boca desarrollado y persistente.





VITIUM - Selección Familiar por Bodegas Fernández de Piérola

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración:

Esmerada selección de uvas procedentes de nuestro viñedo prefiloxérico, llamado “*Finca La Encinilla*”. Plantado en 1905, tiene una extensión de 1,4 Hectáreas y un rendimiento aproximado de 4.000 Kg./Ha.

Durante 24 meses en barricas nuevas de Roble de 500 litros, procedentes de la zona central de Francia, Allier. Se realiza trasiego cada 6 meses y posteriormente permanece en botella durante al menos otros 24 meses

Producción Limitada: 5.430 botellas

CATA

COLOR: Color rojo picota de capa alta

AROMA: Potente en nariz, destacan aromas a frutas rojas (frambuesas y arándanos), frutas negras (moras y grosellas), a tabaco y a toffee.

BOCA: Sedoso paso por boca, con perfecta integración de los tostados de la madera. Aparecen elegantes notas de especias dulces, lácteas y tonos balsámicos perfectamente redondeados. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

GRUPO
PIÉROLA





TRASLASCUESTAS

Rosado Fermentado en Barrica

Variedad: 100% Tinta Fina

Elaboración:

Selección de las mejores uvas en viñedos con poca producción.

Sangrado a bajas temperaturas para obtener un mosto robusto que aguantará los envites del oxígeno durante la fermentación. Realizada en barricas de Roble Americano, durará unos 25 días, hasta agotar los azúcares.

Posterior bastoneo cada dos días, para conseguir ese toque terroso tan característico y dotarle de una potente grasa que le hará sedoso en boca.

A los 45 días, sin trasegar, las barricas se sacan a la calle para que pasen el año nuevo al ras, con el frío y duro invierno de Castilla. Evitamos así que el oxígeno maderice en exceso.

CATA

Color: Cereza pálido, con destellos rosados y brillantes, de lágrima densa.

Aroma: Nariz intensa, bastante expresiva, dulce y golosa. Destaca la expresión frutal (roja madura, fruta escarchada) con claros toques a caramelo, tofe y ligeras notas ahumadas y mantecosas de su paso por la madera.

Boca: Potente, con notas lácteas, cierta astringencia, suave amargor y sensación de recuerdos a yogur de frutos rojos. Paso largo, con final amargo y recuerdos ahumados.

Un rosado atípico en el que su paso por barrica no resulta un obstáculo para apreciar la calidad de la materia prima.

GRUPO
PIÉROLA





TRASLASCUESTAS

Roble

Variedad: 100% Tinta Fina

Elaboración:

Viñedos de más de 20 años, con rendimientos no superiores a 5.500 Kg/Ha.

Tras un suave estrujado, se realiza un proceso de maceración prefermentativa en frío durante dos días para extraer los aromas tanto como sea posible.

El proceso de fermentación se realiza con levaduras autóctonas. Así, los futuros vinos estarán marcados con la tipicidad del propio terruño. Proceso corto, manteniendo toda su frutalidad.

Tras la fermentación maloláctica, con lías finas, el vino pasa un mínimo de cuatro meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%).

CATA

Color: Cereza intenso, ribete violáceo y capa alta.

Aroma: Predominan las notas de frutos negros y rojos, como son las confituras de grosellas, bayas, arándanos y frambuesas, resultando cremoso, goloso y láctico (yogurt de frutas del bosque), además de especiado (a pimienta negra).

Surgen también notas de yerbas de monte y bombón sobre un fondo balsámico que le dota de gran frescura.

Boca: Presenta un buen ataque con ligeros apuntes cárnicos y vegetales, paso fácil y con una muy buena acidez. Buen peso de fruta, sobre todo negra, resultando muy sabroso en boca. Sus taninos golosos y un final largo nos ofrecen recuerdos a cafetales y ligeros tostados.





TRASLASCUESTAS

Crianza

Variedad: 100% Tinta Fina

Elaboración:

Viñedos de más de 40 años, con rendimientos no superiores a 4.500 Kg/Ha.

Tras un suave estrujado/despallado, se inicia el proceso de maceración en frío durante dos días para la extracción intensa de aromas.

El proceso de fermentación se realiza con levaduras autóctonas, en no más de 10 días.

A continuación, se realiza la maceración postfermentativa, que dura al menos 15 días. Con ello, conseguimos el volumen y la grasa que van a equilibrar, cualidad tan característica en todos nuestros vinos.

Después de la fermentación maloláctica, con lías finas, el vino pasa un mínimo de 15 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%).

CATA

Color: Rojo cereza con reflejos violáceo en capa fina.

Aroma: Toques de frutas negras (moras y arándanos), sabores tostados del roble nuevo y notas dulces y especiadas (pimienta negra). También un aviso claro de notas balsámicas que logra dar al vino una gran frescura.

Boca: Sensaciones carnosas, paso bueno y sencillo, con gran acidez. Sensación intensa, con taninos cremosos, maduros, dulces y largos, con notas a café tostado.

GRUPO
PIÉROLA





VALCAVADO

de Traslascuestas

Variedad: 100% Tinta fina.

Elaboración:

Rendimientos bajísimos, no llegando a los 1800 Kg/Ha. Doble selección, primero de racimos y luego de granos, para evitar la entrada de cualquier parte vegetal o grano que no estén en perfecto estado de calidad.

Las viñas, todas de nuestro entorno, proceden de cuatro pequeñas fincas. Debido a la diferente composición del suelo (limosos, arcillosos, tierras sueltas y calcáreas) logramos una gran complejidad.

Tras un suave estrujado de las uvas, irán a uno de nuestros tinos de roble francés. Tras macerarlo en frío durante 4 días, arrancará la fermentación, durante unos 14 días, hasta agotar los azúcares. Después macerará otros 15 días para conseguir la estructura y grasa que envuelven todos los matices extraídos en la fermentación.

Descubriremos nuestro caldo más preciado a barricas de Roble Francés nuevo de 500 litros. En dichas barricas hará la maloláctica que, por su tostado especial (diseñado para largas crianzas), afinará con sus propias lías para conseguir más volumen y conseguir así una buena integración entre fruta y madera.

Posteriormente lo criaremos en esas mismas barricas durante un mínimo de 30 meses, para extraer los matices diferenciadores del terruño, siendo respetuoso con la fruta y obteniendo notas especiadas, minerales y balsámicas, características de nuestros suelos.

CATA

Color: Increíble color rojo picota intenso, con una capa intensa y cubierta, reflejada en una lágrima muy densa y limpia.

Aroma: Nariz frondosa e intensa, con extremada potencia de fruta fundida con los aromas extraídos de tan larga crianza, especias dulces y mentoladas, toques de regaliz y balsámicos, mineralizado.

Boca: Un placer de taninos suaves pero intensos, estructurados pero grasos y golosos, buscando la elegancia y matices de nuestros terruños.





CYATHO

Variedad: 100% Verdejo

Elaboración:

Vendimia y entrada en bodega nocturna, aprovechando las bajas temperaturas.

La fermentación, que dura 19 días en depósito de acero inoxidable, se realiza también a bajas temperaturas (16°-18°C), consiguiendo la extracción de los aromas más frescos y agotando los azúcares.

Tras un primer trasiego de borras (lías gruesas), lo mantendremos con lías finas, poniéndolas en suspensión para extraer la grasa, que nos dará volumen.

CATA

Color: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Aroma: Intensos aromas varietales de frutas blancas con matices de tipo herbáceo muy agradables (hinojo, tomillo...), con destellos minerales.

Boca: Seco, sabroso, con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso debido al trabajo con las lías. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.





FyA · Bs · Blanco Semidulce

Variedad: 75% Viura, 25% Malvasía

Elaboración:

Vendimia manual, con largas maceraciones prefermentativas en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas.

Pasa más de 15 días de fermentación a temperatura controlada para una perfecta extracción de aromas. A continuación se realiza parada fermentativa de forma natural con frío. Trabajo intenso con lías finas para realzar la grasa en boca.

Una vez terminado el proceso de elaboración, clarificamos y estabilizamos el vino de la manera más respetuosa. Por último, en ambiente inerte, se procede al embotellado.

CATA

COLOR: Amarillo pajizo con ribete ligeramente verdoso que denota juventud; limpio y brillante.

AROMA: Elegante, limpio, muy floral (flor de almendro, miel) y frutal. Aparece melocotón y albaricoque combinados con toques cítricos a limón y pomelo.

BOCA: Buen equilibrio volumen/acidez, lo que hace un vino muy fácil de beber. Paso elegante y untuoso debido al intenso trabajo con lías finas, con un final fresco que invita a seguir bebiendo.





FyA · 8

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración:

Estos viñedos tienen una edad media de 20 años, con rendimientos aproximados de 5800 Kg/Ha; la vendimia, por su parte, se realiza de forma natural.

Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, pasa largas maceraciones prefermentativas para extracción intensa de color y aromas.

Después de la fermentación maloláctica permanece ocho meses, como mínimo, en barricas francesas. Éstas son nuevas y de gran volumen (400 y 500 litros), para preservar todo su aroma frutal.

CATA

COLOR: De capa alta, limpio, brillante. Cardenalicios en capa fina que denotan todavía su plena juventud.

AROMA: De intensidad alta. Demuestra rápidamente todo su potencial aromático, frutillos de bosque (moras, grosella roja, frambuesa), la madera está muy bien integrada en la fruta. Notas terciarias muy limpias, cacao, cafés, toques especiados (clavos, pimienta negra).

BOCA: Perfecto equilibrio entre acidez/volumen. Paso elegante, carnoso y largo. La relación tánica fruta/madera es amable, dando unos toques elegantes de taninos dulces. El final es potente, redondo y aterciopelado.





FyA · by Carlos Bujanda Tempranillo Tinaja

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración:

Toda la uva se selecciona de viñedos de más de 25 años de edad, situados a las faldas de la Sierra de Moncalvillo, entre las localidades de Navarrete y Medrano.

La fermentación de uva despalillada se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con maceración de hollejos durante aproximadamente 20 días y remontados diarios.

Crianza:

Se realiza durante un mínimo de 6 meses en tinajas de barro de 1.000 litros, permitiendo un aporte lento y constante de oxígeno que hace madurar y realzar la expresividad aromática de la variedad, además de conseguir realzar el volumen en boca puesto que se hace un trabajo intenso con lía fina durante este período.

CATA

COLOR: Rojo púrpura intenso.

AROMA: Recuerdos a frutas rojas –grosella y frambuesa- y a frutas negras –arándano y mora.

BOCA: Paladar frutal y sedoso, amable e intenso en su paso por boca, sabores que recuerdan a frambuesas y frutos silvestres.





FyA · 8

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración:

Partimos de viñedos con al menos 35 años de edad, situados a las faldas de la Sierra de Moncalvillo, entre las localidades de Navarrete y Medrano.

La fermentación de uva despalillada se realiza a temperatura controlada durante aprox. 20 días en depósitos de acero inoxidable. Trabajo intenso de hollejos con dos remontados diarios.

Crianza:

Se realiza durante un mínimo de 6 meses en tinajas de barro de 1.000 litros, permitiendo un aporte lento y constante de oxígeno que hace madurar y realzar la expresividad aromática de la variedad. Además, se consigue realzar el volumen en boca puesto que se hace un trabajo intenso con lía fina durante este periodo.

Posteriormente, el vino permanece un mínimo de 12 meses en barricas de roble. Los seis primeros meses, en barrica de roble americano, que le aporta notas a vainilla, lácteos y bollería. A continuación, permanece otros seis meses en barrica de roble francés, que le aporta recuerdos a especias, mentolados y balsámicos.

CATA

COLOR: Rojo picota con intensos violáceos es capa fina.

AROMA: Nariz intensa, predominio de aromas varietales a frutas rojas –frambuesa y cereza- y frutas negras –arándano y ciruela-. Notas bien ensambladas de torrefactos, bollería y balsámicos.

BOCA: Vino intenso y estructurado con muy buen ensamblaje fruta/madera, paso por boca aterciopelado que permite apreciar los aromas varietales, destacan los recuerdos a café, vainilla y especias.



LABRAZ

Tinto joven

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración:

Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con temperaturas controladas no superiores a 26-28°.

Fermentación durante 10 días.

Presentación:

Dos posibilidades, con tapón rosca o tapón sintético.

CATA

Color: Rojo rubí con irisaciones violáceas. Limpio y brillante, glicérico.

Aroma: Aromas primarios con notas de regaliz y frutos rojos silvestres (frambuesa y zarzamora). Referencias minerales.

Boca: Potente en ataque, con un buen paso por boca; sedoso, bien equilibrado entre las sustancias ácidas y dulces. Sensaciones suaves, cálidas, sin astringencia.





GRUPO
PIÉROLA

¡Muchas gracias!



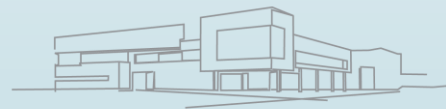
BODEGAS
FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA

RIOJA (Alavesa)



CYATHO

RUEDA



TRASLASCUESTAS

RIBERA DEL DUERO



RIOJA (Alta)