

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



www.herascordon.com



Todos nuestros vinos
están catados y calificados
por el prestigioso crítico
enológico Robert Parker.

*All our wines tasted and
qualified by the prestigious
wine critic Robert Parker.*



HERAS CORDÓN

VENDIMIA SELECCIONADA 2014

Cosecha Limitada

ORIGEN DE LAS VIÑAS: Laguardia, Elciego y Lapuebla (Rioja Alavesa), Cenicero y Fuenmayor (Rioja Alta) a 550 metros sobre el nivel del mar con suelos arcillo-calcareos muy pedregosos.

ORIGIN: the vineyards are situated at Laguardia, Elciego and Lapuebla (Rioja Alavesa), Cenicero and Fuenmayor (Rioja Alta) between 550 metres above sea-level in a clayey, chalky soil.

VIÑEDO:

- 80 % Tempranillo con 37 años de edad.
- 10 % Mazuelo con 24 años de edad.
- 10 % Graciano con 24 años de edad.

VINEYARDS:

- 80 % of 37 year old vines of Tempranillo grape variety.
- 10 % of 24 year old Mazuelo vines.
- 10 % of 24 year old Graciano vines.

PODA EN VERDE: se realizó a comienzos de junio por primera vez y una segunda vez a primeros de agosto. Se eliminaron sarmientos y hojas que impiden la ventilación de la uva. Se quitaron los racimos que sobrepasan la producción de 4.000 kgs.

GREEN PRUNING: green harvest at the beginning of June and then again at the beginning of August to eliminate excess grapes and the leaves which prevent the ventilation of grape bunches. We do not produce more than 4.000 kg.

PLUVIOMETRÍA: 325,22 litros/m² caídos principalmente en otoño.

RAINFALL: 325,22 litres/m² of rain fallen mainly in autumn.

VENDIMIA: la uva se recolecta a mano, seleccionando las uvas sanas y bien maduras, transportándolas a bodega en cajas.

HARVEST: grapes which are hand-picked when healthy and well-ripened are brought to the wine cellar in boxes and then sorted on a selection table.

ENCUBADO: se realizó en depósitos de acero inoxidable.

FERMENTATION: fermentation occurs at 30° C using native yeasts with daily remontage.

FERMENTACIÓN: con levaduras autóctonas a temperatura controlada (30° C) remontando y rompiendo el sombrero diariamente.

PRESSING: soft press with a pneumatic press.

PRENSADO: suave.

MALOLACTIC FERMENTATION: this takes place after the alcoholic fermentation in stainless steel tank so when passed into barrels the wine has already undergone this process.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: la hizo a continuación de la alcohólica en el depósito de acero inoxidable, por lo que al pasarlo a barrica, la fermentación maloláctica estaba terminada.

BARREL AGEING: 13 months in American barrels.

CRIANZA EN BARRICAS: 13 meses en roble americano.

RESULTS: this is a wine made with love, hard work entwining science and art to charm the most exquisite of palates.

RESULTADO: un vino hecho con amor, trabajo, ciencia y arte para deleite de los más exquisitos paladares.

PRESENTATION: the wine comes in 75 cl. and 1,5 L (Magnum) bottles.

PRESENTACIÓN: en botellas de 75 cl. y de 1,5 L (Magnum).

TO BE ENJOYED

¡DISFRÚTELO!

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS - CORDÓN

Ctra. Lapuebla Km. 2

Tel. (+34) 941 451 413 - Fax (+34) 941 450 265

Apartado 29 - 26360 FUENMAYOR

LA RIOJA - ESPAÑA

bodegas@herascordon.com

www.herascordon.com

✦ Heras Cordon es el único vino de Rioja
introducido en el Vaticano.

✦ Heras Cordon is the only Rioja
wine sold in the Vatican.

