

Bodegas Valenciso



Après avoir fait leurs armes ensemble pendant des années dans un domaine historique de la Rioja, Luis Valentin et Carmen Enciso ont créé les Bodegas Valenciso, en 1998, dans la partie la plus qualitative de l'appellation, à Ollauri, au nord de la Rioja alta. Depuis le début, ils ont choisi de se concentrer sur un seul cépage, le Tempranillo, le plus représentatif de la Rioja, et de ne faire qu'un seul vin, de la meilleure qualité possible, un Reserva.

Les vignes sont situées sur 12 parcelles de moins de 3 ha chacune situées les communes de Haro, Briones, Ollauri, Rodezno et Villalba, sur des sols argilo-calcaires pauvres, et cultivées en

viticulture raisonnée. Les vendanges sont manuelles.

Pendant les premières années, Luis et Carmen louaient des chais le temps d'établir la marque et d'entamer sa commercialisation. Avec le millésime 2008 ils ont inauguré un nouveau chai, pratique et spacieux, dans le village d'Ollauri, à 4 km au sud de Haro. Ils ont fait le choix de l'équiper en cuves béton pour sauvegarder la fraîcheur et longévité de leurs vins. Depuis toujours ils n'ont utilisé que le chêne français pour leurs élevages pour une durée d'entre 12 et 14 mois. Les vins sont ensuite mis en bouteilles et laissés au repos pendant un peu plus de deux ans avant leur mise sur le marché.

Valenciso Reserva 2006

100% Tempranillo.

Vendanges de fin septembre - début octobre. Vendange égrappée. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves en ciment. Elevage de 15 mois en barriques de chêne français de moins de trois ans, renouvelées par tiers, suivi par un an en cuves en ciment après assemblage.



Une expression tout en finesse et élégance pour ce Rioja typé et moderne. Des notes de fruits rouges mûres, d'épices douces, et une touche de fumée qu'on retrouve toutes en bouche pour accompagner une structure fraîche sur une trame fine de tannins. Belle profondeur d'expression avec une minéralité qui prolonge la finale.