

## **Llega "Valdelacierva Rosé 2017" un nuevo invitado a la cita de San Valentín**

**La segunda añada de este rosado de Bodegas Valdelacierva llama tímidamente, pero con paso firme y seguro, al pódium de los rosado más deseados. En su currículum ya posiciona como mejor rosado de Rioja y por ser elegido por la ONG Fashion For Relief de Naomi Campbell**

Valdelacierva Rosé 2017 llega al mercado puntual a su cita de San Valentín para seguir enamorando a todos los que buscan un vino rosado diferente. Es su segunda añada, Valdelacierva Rosé, este rosado que fue elegido el año pasado como representante de los vinos españoles por la ONG "Fashion for Relief" de Naomi Campbell así como el mejor rosado de Rioja, se presenta divertido e informal preservando los aromas y sabores del fruto y con un trago agradable y equilibrado dentro de la vivacidad del vino.

Con la añada 2017 y coincidiendo con el 14 de febrero, Bodegas Valdelacierva lanza la segunda añada de su rosé para seguir descubriendo este vino que procede del sangrado directo de uva 100% Tempranillo. Su elaboración, selección de uva de los viñedos de la zona de Rioja Alavesa junto a su imagen y poca producción han convertido a Valdelacierva Rosé en una buena oportunidad para conocer nuevos vinos y referentes dentro de los vinos de calidad.

### **Sobre el vino**

Con una imagen fresca, moderna y divertida es un rosado elaborado 100% Tempranillo. Encuentra su atractivo en un color pálido, asalmonado y con una nariz intensa, elegante y compleja, con mucha expresión a fruta, sobretodo, melocotón y fresa. En boca es goloso y con volumen y tiene un paso equilibrado y un retrogusto largo y fresco. Un vino que llama tímidamente, pero con paso firme y seguro, al pódium de los vinos rosados más deseados. Su precio es de 4 euros y está disponible en formato de 75 cl.

### **Sobre Bodegas Valdelacierva**

Fundadas en 1988, pertenecen al Grupo Hispano Bodegas con bodegas en Rioja, Ribera del Duero y Rueda. 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 uva 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: [Pamplona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [La Rioja](#) [Entretenimiento](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>