

# Eder

“El protector de las viñas”





# BayaUva

Quiénes somos

BayaUva y Bodegas Valdelana

# Bodegas Valdelana

Historia

# Eder

Eder

Ficha técnica





# Quiénes somos

**BayaUva** nace de la colaboración con **viticultores y enólogos** de diferentes denominaciones de origen de España. Trabajamos en **equipo** para crear proyectos vinícolas con **alma**, destacando el entorno en el que crecen nuestras viñas.

Creamos “**vinos de paisaje**” destacando el entorno en el que crece cada viña, donde cada **baya**, cada **uva**, cuenta una historia de cultura y tradición reflejando una **identidad particular** que confieren a nuestros vinos rasgos reconocibles de su origen.



# Bayauva y Bodegas Valdelana

**Bayauva** y **Juan Valdelana** seleccionan los mejores viñedos con edades entre **30** y **60** años con bajos rendimientos para **crear** vinos que reflejen el paisaje, un trabajo en **equipo** para obtener vinos **únicos** fruto de una **tierra especial**.

Todos los vinos de la gama **Eder** fusionan la **innovación** con la **tradición familiar**, poniendo el foco en el cuidado de las viñas, para crear vinos **elegantes** y **equilibrados**.



# Bodegas Valdelana

**Bodegas Valdelana** es una bodega familiar ubicada en Elciego, en la subzona de Rioja Alavesa.

La familia Valdelana lleva elaborando vino en el mismo lugar desde **1634**, año en el que **Pedro Valdelana**, el primero de las **14** generaciones actuales, comenzó a elaborar vinos en uno de los calados que hoy en día conserva la familia.



# Eder

**Eder** nace en las tierras arcillo-calcáreas de **Elciego**, en Rioja Alavesa, un suelo difícil de trabajar y pobre con un clima mediterráneo de carácter **atlántico, seco y soleado**, fundamental para obtener vinos de gran calidad.

**Eder, "El protector de las Viñas"**, representa el respeto por la naturaleza, por las tradiciones, por la familia, por la cultura, por el paso del tiempo de **Elciego** a través de sus vinos.





## EDER TINTO COSECHA

**Región** - Rioja Alavesa

**D.O.C** - Rioja

**Variedad** - Tempranillo

**Edad del viñedo** - 35 años

**Fase Visual** - Cereza picota intenso con reflejos morados y violáceos.

**Fase olfativa** - Frutos del bosque, moras, frambuesas. Aromas fragantes de pura fructosidad, potentes y atractivos. Notas cremosas de yogurt de fresas.

**Fase Gustativa** - Entrada golosa con buena acidez que lo dota de frescura y carácter jovial. En boca es muy carnosos, concentrado en sabores largos.





# EDER TINTO CRIANZA

**Región** - Rioja Alavesa

**D.O.C** - Rioja

**Variedad** - Tempranillo

**Edad del viñedo** - 45 años

**Fase Visual** - Rojo rubí de capa media y brillante

**Fase olfativa** - Limpio y complejo en nariz, aromas de frutas bien conjuntadas con reflejos de madera de roble fino que destacan notablemente.

**Fase Gustativa** - Amplio, sedoso y fresco, con volumen y tanino goloso. Agradable sensación de fruta y notas licorosas sobre una cobertura de cacao.

**Observaciones** - Fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano donde envejece durante 12 meses y otros 12 meses en botella.







# EDER TINTO RESERVA

**Región** - Rioja Alavesa

**D.O.C** - Rioja

**Variedad** - Tempranillo

**Edad del viñedo** - 60 años

**Fase Visual** - Rojo rubí de capa media alta.

**Fase olfativa** - Arándanos y moras con notas balsámicas, fondo de vainilla y canela. Muy bien equilibrado su carácter frutal con la madera de roble.

**Fase Gustativa** - Sabroso y estructurado, notas golosas a bombones de ciruela que prolongan su final con frutas maduras y notas especiadas.

**Observaciones** - Fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano donde envejece durante 24 meses y otros 12 meses en botella.

