

## Finca Valpiedra presenta Petra de Valpiedra, su nuevo vino 100% garnacha

- **Petra de Valpiedra, sale al mercado con una producción muy limitada, solo 4.000 botellas y la aspiración de estar en las mejores mesas del mundo.**

Madrid, 09 de abril de 2019. – [Finca Valpiedra](#), presenta su nuevo vino, Petra de Valpiedra. Un vino 100% garnacha de la D.O.Ca Rioja, del que tan solo se han elaborado 4.000 botellas. Este lunes se ha presentado en Lavinia, en Madrid, a periodistas, distribuidores y principales responsables de restaurantes y vinotecas.

Petra de Valpiedra es un vino elaborado a partir del reinjerto de yemas de garnachas centenarias sobre cepas muy antiguas de una plantación experimental y que ocupan tres hectáreas de terreno en la finca riojana. Sobre el suelo aluvial de Finca Valpiedra, la garnacha se torna especialmente vivaz y fresca.

Para su elaboración, se llevan a cabo dos selecciones de racimos a pie del viñedo y una tercera selección en la mesa, a mano, antes de entrar en bodega.

Petra de Valpiedra ha envejecido durante 19 meses en barricas de roble francés. Se trata de un vino artesanal elaborado con la mínima intervención del hombre, sin levaduras ni sulfuros. Es un vino fino de una gran complejidad y muy aromático.

“Lo que pretendemos con Petra de Valpiedra es revitalizar el viejo viñedo experimental que conservamos en Finca Valpiedra, reinjertándolo con yemas de garnachas de más de 100 años y volver así a los orígenes de la antigua Rioja”, explicó durante la presentación Lauren Rosillo, director técnico de Familia Martínez Bujanda. Este nuevo Petra de Valpiedra es un ejemplo de herencia, de saber hacer, de revalorizar viejos viñedos.



Carlos Martínez Bujanda, presidente de Finca Valpiedra

En su cata destaca por sus tonos azulados de intensidad media, sobre un fondo cardenalicio. Lágrima densa y abundante, con ligeros toques de roble, y notas de toffee y vainilla. Muy fresco y con un final sedoso debido a su finísimo tanino.

Carlos Martínez Bujanda, presidente de Finca Valpiedra y cuarta generación de la Familia Martínez Bujanda, ha sido el encargado de hacer la introducción a los asistentes en su puesta de largo: “Petra de Valpiedra rinde homenaje a nuestros antepasados, además de ser el nombre de nuestra abuela, con quien tuve la suerte de compartir mucho tiempo en mi infancia y cuyo esfuerzo contribuyó a que perdurase el legado que a día de hoy conservamos. Petra (“piedra” en latín) hace referencia a los cantos rodados que cubren Finca Valpiedra”.

Finca Valpiedra cuenta con un viñedo de 80 hectáreas sobre uno de los grandes meandros del Río Ebro, entre Cenicero y Fuenmayor. Su suelo aluvial dispuesto en terrazas sobre el río, su pobreza y la peculiaridad de estar cubierto de cantos rodados, junto a un microclima condicionado por las dos sierras que le rodean y el Ebro, definen el perfil de los vinos que aquí se elaboran.

### La uva garnacha, una variedad olvidada y ahora revitalizada

La variedad de uva garnacha estuvo arraigada durante todo el siglo XIX en la Rioja y fue fundamental en sus vinos, si bien durante el siglo XX empezó a caer en desuso debido a las dificultades de su cultivo y a sus rendimientos más bajos, frente a la variedad tempranillo. Hasta que prácticamente desapareció en esta zona vinícola. A raíz de ese olvido, solo algunos viñedos de esta variedad sobrevivieron. Después de llevar a cabo un trabajo de selección masal

de aquellas cepas centenarias, Finca Valpiedra ha recuperado las viejas raíces de una de sus parcelas, para albergar las yemas de estas garnachas centenarias preservando la genética original.

“Durante generaciones, hemos explorado los mejores terruños y concentrado los viñedos en pagos con una identidad propia, de los que obtenemos vinos con personalidad única que transmitimos en nuestras elaboraciones, perdurables más allá de modas. Creemos en ese esfuerzo y es lo que transmitimos de generación en generación”, explicó Carlos Martínez Bujanda.

Petra de Valpiedra supone un lujo para el paladar y ocupa ya un lugar destacado en el portafolio de esta familia. El PVP recomendado de este nuevo vino es de 40€.

DESCARGA LA FICHA DE CATA [AQUÍ](#)

DESCARGA LA IMAGEN DE PETRA EN ALTA [AQUÍ](#)

DESCARGA IMÁGENES DEL EVENTO [AQUÍ](#)

**ETIQUETAS:** #FamiliaMartínezBujanda #PetraDeValpiedra #LaRioja #FincaValpiedra #NuevoVino #UvaGarnacha

**Tweet recomendado:** #FamiliaMartínezBujanda presenta su nuevo vino 100% garnacha, #PetraDeValpiedra

### Sobre Familia Martínez Bujanda

Tras 130 años de historia vitivinícola, la cuarta y quinta generación siguen al frente de un proyecto formado por cinco bodegas: Finca Valpiedra, Finca Antigua, Finca Montepedroso, Viña Bujanda y Cosecheros y Criadores. Estas bodegas son muy diferentes entre sí, pero tienen un denominador común: elaborar vinos que perduran más allá de las modas, a partir de viñedos propios localizados en enclaves privilegiados en La Rioja, La Mancha y Rueda.

#### Para más información:

Familia Martínez Bujanda

Encarna García

T.: 941 45 08 76

Correo: comunicacion@bujanda.com

[www.familiamartinezbujanda.com](http://www.familiamartinezbujanda.com)

#### Departamento de Comunicación:

Laura Lázaro

T.: 91 639 77 00 - Ext.: 1024

Correo: fmb@coonic.com

<http://www.entrevinosypagos.com>