

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” 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.

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.

Bayauva y Juan Valdelana

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



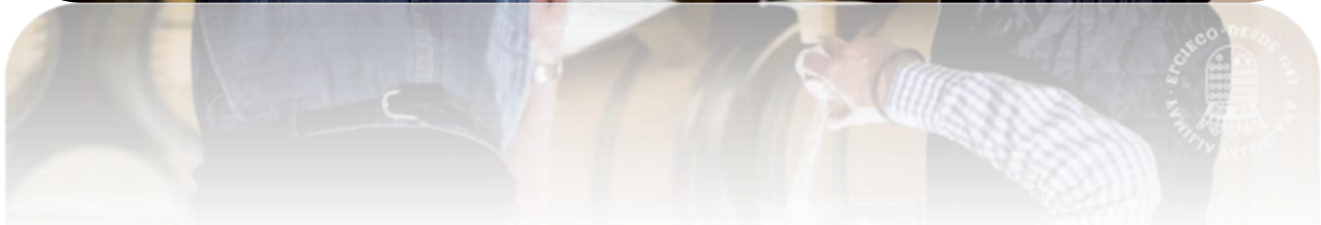
Todos los vinos que elaboramos fusionan la **innovación con la tradición familiar**, poniendo el foco en el **cuidado de las viñas**, para crear **vinos elegantes y equilibrados**.

Eder DOCa Rioja

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.

Valdelana

RIOJA
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA



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 frutuosidad, potentes y atractivos. Notas cremosas de yogurt de frutos rojos.

Fase Gustativa Entrada golosa con buena acidez que lo dota de frescura y carácter jovial. En boca es muy carnoso, 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.

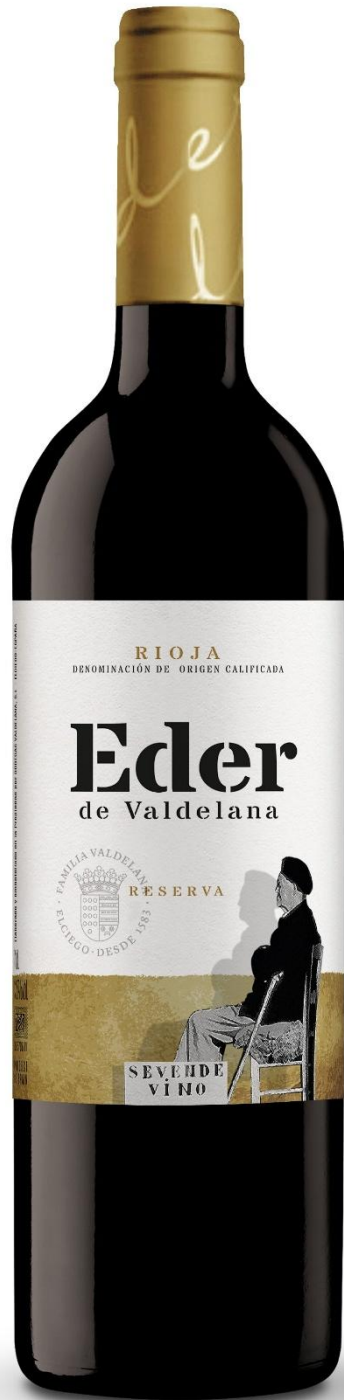
Fase Olfativa Limpio y complejo en nariz, aromas de frutas bien conjuntadas con reflejos de madera de roble fino que destacan notablemente.

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.



