

Jardín de VALPARAÍSO

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

El objetivo era la creación de un vino que ensalce la tipicidad de nuestros viñedos de Ribera del Duero. Un vino que muestra la influencia del clima continental a 881 mts. de altitud. Obteniendo un vino muy elegante e intenso en nariz.

VINO DE AUTOR - 100% TEMPRANILLO

VIÑEDOS

Vino procedente de nuestra finca "Jardín" situada en Pesquera de Duero, una parcela de 7 has. con marcado clima continental de Tempranillo, a una altitud de 881 mts.

Suelo arcilloso, pedregoso y calizo que confiere elegancia y complejidad a la uva Tempranillo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Uva despalillada. El mosto yema obtenido se desfanga de forma estática. De este proceso se obtiene un vino de lágrima, conseguido por el escurrido del mosto yema. Tras el trasiego, el mosto limpio realiza la fermentación alcohólica, con levadura autóctona propia del viñedo para conservar la tipicidad del Tempranillo.

Temperatura de fermentación entre 14-16°C durante 18 días. Fermentación lenta que ayuda a integrar los aromas varietales generados durante la fermentación.

Finalizada la fermentación alcohólica, el vino se trasiega y se trabaja la autólisis de las lías finas 3 veces por semana, para incorporar grasa y volumen a la boca durante 5 meses previo al embotellado.

Posterior afinamiento en botella 3 meses antes de su salida al mercado.

CATA

- **Vista:** Color rosa asalmonado. Limpio, brillante y con baja intensidad colorante, capa baja.
- **Nariz:** Flores blancas, piruleta, melocotón y caramelo.
- **Boca:** Entrada suave, fresco por ligera acidez con un toque de amargor que alargan el trago. Fresco, ligero y frutal. Es un vino seco, sin azúcares. Alcohol bien integrado. Vino redondo sin aristas. Retrogusto, se confirma la presencia frutal.

