

VALPARAÍSO

CRIANZA

RIBERA DEL DUERO

Denominación de Origen

VIÑEDO Y CLIMA

Estas uvas proceden de viñedos propios con una edad media superior a los treinta años, suelos franco-arcillosos y roca madre caliza a 975 m.a. Finca Pesquera (Valladolid), de 33ha. Selección de 10ha. de la parte más alta y veta de suelo con cantos rodados. Tras el envero permite una maduración más ágil manteniendo la acidez. Las características de estos suelos confieren a nuestros vinos, cuerpo y estructura. Marcado clima de carácter continental (inviernos largos y muy fríos, veranos cortos y muy cálidos) influye fundamentalmente en la síntesis del color, así como en la expresión varietal del tempranillo.

ELABORACIÓN

Vino tinto 100% Tempranillo (Tinta del País) vendimia manual. Uva despalillada y fermenta a una temperatura media de 24/26 °C. Concluida la fermentación, el vino permanece en contacto con los hollejos durante 7 días. La fermentación maloláctica se produce en barrica de roble francés nuevo y seminuevo de tostado medio.

CRIANZA

El vino sigue con su crianza en dicha barrica de roble francés durante 14 meses con trasiegos cada 4 meses. Posteriormente el vino continúa su crianza y ensamblaje final en botella durante mínimo 9 meses antes de salida al mercado.

CATA

Vista: rojo picota cubierto con ribetes violáceos.

Nariz: complejo, intenso, carácter mineral, frutos rojos como frambuesa, regaliz y torrefactos, clavo y caja de puros.

Boca: potente, fresco, complejo y elegante. Taninos maduros, carnosos en su paso de boca y un final de larga persistencia.

MARIDAJE

Marida con carnes rojas a la brasa y carnes al horno como el cordero o el cochinillo muy típico de la comarca burgalesa donde se asienta la bodega.

Temperatura de consumo: 18º C.

