

VALPARAÍSO

CRIANZA 2020

RIBERA DEL DUERO

Denominación de Origen

VIÑEDO Y CLIMA

Estas uvas proceden de viñedos con una edad media superior a los treinta años, plantados en suelos franco-arcillosos. Las características de estos suelos confieren a nuestros vinos, cuerpo y estructura. El clima de la zona, marcado por el carácter continental (inviernos largos y muy fríos, veranos cortos y muy cálidos) influye notablemente en los niveles de maduración del fruto y fundamentalmente en la síntesis del color.

ELABORACIÓN

Este vino tinto 100% Tempranillo (Tinta del País) se elabora con la uva previamente despallada y fermenta en contacto con hollejos (pieles de uva) a una temperatura media de 28 °C. Concluida la fermentación, el vino permanece en contacto con los hollejos durante 7 días.

La desacidificación maloláctica se produce en barrica de roble francés nuevo de tostado medio.

CRIANZA

El vino sigue con su crianza en dicha barrica de roble francés durante 13 meses con interrupciones cada 4 meses para realizar la trasiega.

Posteriormente el vino ya estabilizado continúa su evolución en botella.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

CATA

Vista: rojo picota cubierto con ribetes violáceos.

Nariz: complejo, intenso, minerales, frutos rojos en mermelada (frambuesa), regaliz y tostados.

Boca: potente, fresco, de excelente concentración y elegancia, muy frutal, taninos maduros, carnoso en su paso de boca y una vía retronasal compleja y de larga persistencia. Con toques de mineralidad.

MARIDAJE

Marida con carnes al horno como el cordero o el cochinillo muy típico en el Duero y legumbres sustanciosas.

Para postres, acompaña perfectamente con una selección de quesos curados.

Temperatura de consumo: 18° C.

