

VALPARAÍSO

CRIANZA 2022

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 a 900 m.a. Finca Sotillo de la Ribera (Burgos), de 16ha. en media ladera de la parte alta, con una veta de suelo. 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 notablemente en los niveles de maduración del fruto y fundamentalmente en la síntesis del color, así como en la expresión varietal del tempranillo.

ELABORACIÓN

Vino tinto 100% Tempranillo (Tinta del País) de vendimia manual. Uva despalillada y fermenta en contacto con hollejos (pieles de uva) a una temperatura media de 24/26 °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 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.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

CATA

Vista: rojo picota cubierto con ribetes violáceos.

Nariz: complejo, intenso, carácter mineral, frutos rojos en compota (frambuesa), regaliz y torrefactos, clavo y caja de puros.

Boca: potente, fresco, de excelente concentración y elegancia, fresco, taninos maduros, carnoso en su paso de boca y una vía retronasal intensa y 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: 18° C.

