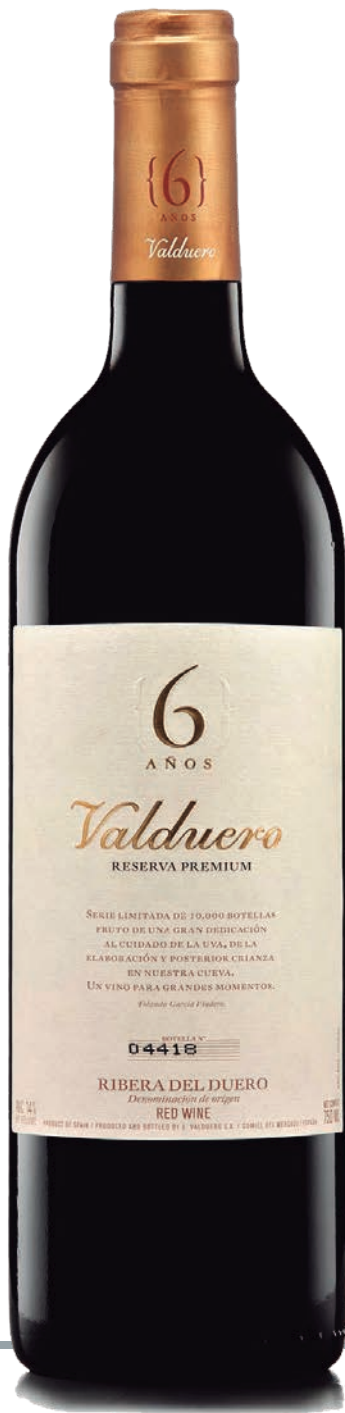


VALDUERO 6 AÑOS



Reserva Premium. Serie limitada de 10.000 botellas.

UN VINO EXCLUSIVO

36 meses en bodega. 36 meses en botella.

Variedades

100% Tinto Fino.

Densidad de la Plantación

2.600 plantas/Ha.

Rendimiento

2.000 kg/Ha. de parcelas seleccionadas.

Edad del viñedo

Mas de 40 años.

Irrigación

No.

Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino.

Poda (Manejo vegetativo)

Sistema de conducción en vaso.

Época de Vendimia

Cuarta semana de Octubre.

Recolección

Manual en cajas de 14kg.

Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir.

Crianza en bodega

36 meses en barricas de roble de 4 orígenes distintos.

Estabilización en botella

36 meses.



Elaboración

Queremos resaltar los 6 años de crianza de este vino en bodega y botella dentro de nuestras cuevas centenarias. Este vino sólo se elabora en añadas excepcionales. El proceso de una vendimia artesanal y laboriosa en cajas, nos permite brindarle la uva en perfecto estado y con todos sus aromas. La crianza durante 36 meses en barricas de roble de 4 orígenes, se desarrolla en la quietud de nuestra cueva con trasiegos artesanales a 12°C de temperatura y con un 85% de humedad. Termina con otros 36 meses de crianza en botella.

Notas de cata

Un vino de alta capa. De color granate intenso. Con marcados aromas de toffee y recuerdos de madera de cedro. Complejo en boca, es un vino completo. Amplio, carnoso y envolvente, que se abre en boca con un retrogusto muy persistente. Memorable por su elegancia y potencia.

Recomendaciones

La temperatura idónea de servicio oscila entre los 18°C y 19°C. El compañero perfecto para carnes de caza, cordero y quesos curados.

De las lomas de la finca 'Las Negras'.

Arcillas arenosas. Altitud 830 m.



toda la info en

www.bodegasvalduero.com