

VALDUERO RESERVA



100% Tinto Fino

CARACTER NOBLE

30 meses en barrica. 18 meses en botella.

Variedades

100% Tinto Fino.

Densidad de la Plantación

2.600 plantas/Ha.

Rendimiento

3.000 kg.

Edad del viñedo

Más de 50 años.

Riego

No.

Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino.

Poda (Manojo vegetativo)

Sistema de conducción en vaso.

Época de Vendimia

Tercera semana de Octubre.

Recolección

Manual en cajas de 14kg.

Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir.

Crianza en barrica

30 meses en barricas de roble de 3 orígenes distintos.

Estabilización en botella

18 meses.



Elaboración

Vendimiamos la uva a mano, en cajas de 14 Kg., como exige la tradición. Durante 8 días de fermentación entre 23° C y 28° C y la maceración de 10 días, cada vez que el vino alcanza la máxima temperatura de fermentación, realizamos diariamente el proceso de remontado.

Después de 30 meses en barricas de roble de 3 orígenes, se inicia la crianza de 18 meses en botella, que otorgan un temperamento propio a nuestro Reserva.

Notas de cata

Nos conquista su intenso granate, vivo y de capa alta. Con aromas que recuerdan al café, al tabaco y a madera. En boca es contundente y carnoso y nos ofrece serios y potentes taninos. Fiel reflejo del terreno de nuestro viñedo.

Recomendaciones

Su temperatura ideal oscila entre 17° y 19° C. Su sabor lo hace afín a la caza, al famoso lechazo y a los quesos curados.

De la zona del encinar de la finca 'El Nogal'.

Arcillas y calizas. Altitud 871 m.



400

Max. 40°



Min. -19°

toda la info en
www.bodegasvalduero.com