

VALDUERO ROSADO ROBLE



55% Tempranillo, 45% Albillo.

ELEGANCIA Y POTENCIA

Único Rosado de la Ribera con crianza en barrica.

Variedades

55% Tempranillo 45% Albillo.

Densidad de la Plantación

2.600 plantas/Ha.

Rendimiento

4.500 kg.

Edad del viñedo

12 años para Albillo, 30 años para Tempranillo.

Riego

No.

Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino.

Poda (Manejo vegetativo)

Sistema de conducción en espaldera (Albillo) -Vaso (Tempranillo).

Época de Vendimia

Primera semana de Octubre.

Recolección

Manual en cajas de 14 kg.

Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir.

Crianza en barrica

6 meses en barricas de roble francés.

Estabilización en botella

Este Rosado mejorará en botella.



Elaboración

Recogemos la uva manualmente en cajas de 14 Kg. Por la noche, enfriamos la uva a 4°C antes de estrujar y encubar para su maceración previa al prensado. La fermentación, a una temperatura máxima controlada de 12°C, dota a este vino de su potente carga aromática.

Criamos el vino durante 6 meses en barricas de roble francés, pasando a continuación, a una crianza en botella el tiempo que se considera el adecuado para conseguir una armonía perfecta entre las peculiaridades de las variedades, la madera y la reducción en la botella.

Notas de cata

Estamos delante de un rosado bien criado en roble. Su color es rubí, con ribetes dorados. Su aroma recuerda a la fruta roja, pero también a la madera, vainilla, romero o ahumados.

La uva albillo le hace vivo y fresco en la boca, mientras la tempranillo y la barrica le confieren gustos a cassis y especias, dándole una complejidad extraordinaria en un rosado.

Recomendaciones

Puede acompañar una comida de principio a fin, cubriendo con excelencia cualquier maridaje.

De las fincas 'La Yunquera' y 'Fuentepinedo'.

Guijarro arenoso y arcillas. Altitud 815 - 829 m.



Ml.
400

Max.
40°



Min.
-19°

toda la info en

www.bodegasvalduero.com