

VALDUERO UNA CEPA



100% Tinto Fino

UNA CEPA, UNA BOTELLA

18 meses en bodega. 12 meses en botella.

Variedades

100% Tinto Fino.

Densidad de la Plantación

2.600 plantas/Ha.

Rendimiento

3.120 kg/Ha.

Edad del viñedo

Más de 50 años.

Riego

No.

Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino.

Poda (Manejo vegetativo)

Sistema de conducción en vaso.

Época de Vendimia

Primera semana de Octubre.

Recolección

Manual en cajas de 14kg.

Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir.

Crianza en bodega

18 meses en bodegas de roble de 2 orígenes.

Estabilización en botella

12 meses.



Elaboración

La uva vendimiada, fermenta durante 9 días entre 23°C y 28°C de temperatura, seguidos de una maceración de 10 días. La viña que da este vino está cultivada en vaso, sin riego, sin abonado químico, poda estricta en invierno, poda en verde en junio, equilibrio en el cultivo y vendimia a mano. Rendimiento tres veces inferior al de viñas de cultivo en espaldera, uva de calidad tres veces superior. Resultado: cada planta, cada cepa, sólo da una botella.

Notas de cata

Se trata de un vino rojo picota de capa muy alta; a copa quieta, podemos notar una complejidad de aromas y una intensidad extraordinaria. Una vez que movemos el vino por las paredes de la copa, los aromas a fruta y madera se ensamban y comienzan a aparecer recuerdos de frutas rojas maduras, cuero, tostados, vainilla. En boca es un vino bien estructurado y equilibrado. La integración alcohol y acidez es excelente y se aprecia un retrogusto diferente a la gama de Valduero clásica. Es la uva.

Recomendaciones

Carnes rojas, pescado azul, quesos curados y embutidos.
Temperatura aconsejable de consumo entre 17°C y 19°C.

De los altos de la finca 'El Charcón'.

Arcillas y calizas. Altitud 842 m.



ML.
400

Max.
40°



Min.
-19°

todo la info en
www.bodegasvalduero.com