

GRAN VALTRAVIESO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

AÑADA: 2016

Se caracteriza por un invierno templado, lluvioso y sin nieves, una primavera benigna, aunque con bastantes lluvias, y un verano cálido y seco con noches frescas. Podemos considerar un buen año en la Ribera del Duero con una calidad y equilibrio de uva perfecta para elaborar vinos finos, elegantes, vinos frescos y crocantes.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

Páramo de Piñel de Arriba, finca "La Revilla" a 915m.

TIPO DE SUELO

Suelos calizos con alguna veta arcillosa en determinadas partes de la parcela.

EDAD VIÑEDO

25 años de media.

TIPO DE VIÑA

Vaso.

FECHA VENDIMIA

14 de octubre.

VARIEDAD

Tinto Fino (100%).

GRADO ALCOHÓLICO

15 %.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

Único. El icono y embajador de la bodega.

Un vino serio, directo, con mucha fineza y elegancia, con estructura y carácter mineral destacando la expresión pura de la variedad y en el que la madera de la crianza no toma protagonismo, sino que acompaña, equilibra y redondea el vino. Un vino de producción limitada con un gran potencial de guarda.

ELABORACIÓN

Procede de una cuidada selección de las mejores zonas calizas de nuestra finca "La Revilla", junto con un pequeño porcentaje de parte arcillosa. La vendimia se realiza cuidadosamente en pequeñas cajas. La esencia de Gran Valtravieso es el terroir del que procede, la situación y características del propio páramo, sus condiciones climáticas y la selección de la mejor uva de nuestras cepas viejas. Vinificamos por separado las partes más calizas de la finca y las vetas arcillosas, con un pequeño porcentaje de raspón en estas últimos y que definimos según la añada. Seleccionamos las barricas más profundas y finas para realizar el corte del Gran Valtravieso.

TIEMPO EN BARRICA

Este gran vino envejece 12 meses en barrica de roble francés, un 50 % barrica nueva, y pasado ese tiempo otros 12 meses en depósito de hormigón. Antes de salir al mercado dejamos que repose al menos 12 meses en botella.

NOTA DE CATA:

Vista: Intenso brillo. Color rojo cereza con ribetes rubíes y capa alta.

Nariz: Vino directo, con gran finura y elegancia, con estructura y carácter mineral destacando la pura expresión de la variedad.

Boca: ataque aterciopelado y fresco, con un paso por boca untuoso y un final profundo y largo sobre un tanino aromático.

MARIDAJE

Excelente para acompañar guisos elaborados y potentes como pollo de corral, cochinillo o lechazo y carnes rojas a la brasa. Así mismo, marida a la perfección con diversidad de postres como con tarta de chocolate negro.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Robert Parker 92+ puntos

Tim Atkim: 97 puntos

James Suckling: 90 puntos

Guía Peñin: 93 puntos

Pedro Ballesterros MW: 96 puntos

