

VALTRAVIESO

CRIANZA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

AÑADA: 2018

Invierno no excesivamente frío con pocas lluvias que llegaron con ímpetu en primavera. Las temperaturas han sido moderadas y constantes, incluso durante los meses de julio y agosto, permitiendo un buen desarrollo vegetativo de la planta, que junto con el buen balance hídrico del suelo ha permitido al viñedo llevar a buen puerto gran cantidad de uva con una maduración fenólica bien acompasada con la maduración tecnológica.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

Páramo de Piñel de Arriba, finca "La Revilla" a 915 m, junto con otras parcelas de viticultores fidelizados del páramo de Piñel.

TIPO DE SUELO

Calizos con alguna veta arcillosa en determinadas partes de la finca y otros suelos calizos del páramo de Piñel.

EDAD VIÑEDO

25 años de media el viñedo de Valtravieso.

TIPO DE VIÑA

Vaso y espaldera en Tinto Fino, espaldera en Cabernet Sauvignon.

FECHA VENDIMIA

3 de octubre Tinto Fino y 23 de octubre Cabernet Sauvignon.

VARIEDAD

Tinto Fino (99%) y Cabernet Sauvignon (1%).

Elegante, profundo y largo.

El reflejo de una bodega que elabora vinos de altura a más de 915 m.

Un crianza serio, con cuerpo y carácter mineral, con una sensación en boca fresca, tensa y un final largo sobre tanino aromático.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 %.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Valtravieso Crianza es un vino de ensamblaje elaborado con uva de nuestros viñedos de la finca "La Revilla", algunas parcelas viejas de Tinto Fino y Cabernet Sauvignon, junto con la mejor selección de viñedos con suelos exposiciones y altitudes diferentes dentro del páramo de Piñel de Arriba. Elaboramos de forma tradicional usando levaduras indígenas y ajustando las fermentaciones a los terroirs de cada zona.

TIEMPO EN BARRICA

Al menos 12 meses en barrica de roble francés 90% y americano 10% pasando luego a afinarse en botella, en total 2 años.

NOTA DE CATA:

Vista: Color rojo picota de capa media-alta.

Nariz: Aromas frutales de grosella y fresa en compota con notas especiadas y torrefactos.

Boca: Amable con taninos finos y bien integrados, volumen preciso y un paso en boca fresco gracias a su viva acidez.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes a la brasa, quesos curados y guisos con carne roja. Así como pescados al horno y platos de pasta.

