

SERIE
EXPERIMENTAL ILIMITADA

EL MANIFIESTO DE VALTRAVIESO

El Manifiesto de Valtravieso es una forma de entender el vino. Es aprender de nuestros ancestros a hacer vinos innovadores. Es viajar a otros hemisferios en primavera para volver a nuestra casa en otoño. Es valorar lo propio y comprender lo ajeno. Esta añada es un Albillo Mayor fermentado con racimo entero durante una semana y criado en barrica durante 12 meses.

The Valtravieso's Manifest is a way of understanding wine. It is to look back to our ancestor's knowledge to make innovative wines. To travel to other hemispheres in spring and then come back home in autumn. At Valtravieso we actively seek for new ways of understanding wine without losing our roots and essence. This vintage is añ Albillo Mayor grape, made with whole cluster fermentation during a week and aged in barrels for 12 months.

ALBILLO MAYOR RACIMO ENTERO

N° 01

COSECHA **2018** 387 BOT.

Complejo, elegante y extravagante. Primer Albillo de Valtravieso que surge de la parte más fresca de la finca "La Revilla". Un vino radical que define la sobriedad del páramo en la variedad blanca típica de la zona.

Complex, elegant and extravagant. Valtravieso's first Albillo Mayor from the coolest part of "La Revilla" estate. A radical wine that defines the sobriety of the moorland in the typical white variety of the area.



EL MANIFIESTO DE VALTRAVIESO

N° 01

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribera del Duero.
AÑADA: 2018. Se ha caracterizado por un invierno no excesivamente frío con pocas lluvias que llegaron con ímpetu en primavera. En general, 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 acompañada con la maduración tecnológica.
UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDO: Páramo de Piñel de Arriba, finca "La Revilla" a 915 m.
TIPO DE SUELO: Suelos profundos con caliza en profundidad y arcilla en superficie.
EDAD VIÑEDO: Viñedos jóvenes, de 6 años de media, plantados en las zonas más bajas y frescas de la finca.
TIPO DE VIÑA: Espaldera.
FECHA DE VENDIMIA: 6 de octubre.
VARIEDAD: Albillo Mayor (100%).
% ALCOHOL: 13,5%.
ENÓLOGO: Ricardo Velasco Pla.
ELABORACIÓN: Vinificación con racimo entero durante 7 días en depósito abierto, pisándolo todos los días una vez, al estilo oporto. La fermentación arranca sobre las pieles para pasarlo al cabo de unos días a barrica de 300L de blanco de Stockinger.
TIEMPO EN BARRICA: En torno a 14 meses de maduración en barrica de roble francés usado.

NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo dorado con reflejos anaranjados.
NARIZ: Extravagante con aromas a flores secas y notas oxidativas.
BOCA: Ataque fresco y untuoso con un paso por boca cremoso y sorprendente gracias a la intensidad de sabores a frutos secos blancos como orejones y pasas sultanas.
Un final salino y refrescante.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar quesos curados, así como guisos de arroz o pescado.

DESIGNATION OF ORIGIN: Ribera del Duero.
VINTAGE: 2018. Not excessively cold winter with little rainfall that came impetuously in spring. In general, temperatures were moderate and constant, even during the months of July and August, allowing a good vegetative development of the plant. The soil's good water balance has allowed the vineyard to produce great quantity of grapes with balance between the phenolic and technological ripening.
WINERY AND VINEYARD LOCATION: Piñel de Arriba moorland, "La Revilla" estate at 915 m.
TYPE OF SOIL: Deep soils with limestone at depth and clay on the surface.
VINEYARD AGE: An average of 6 years old young vines planted in the lower and cooler areas of the estate.
TYPE OF VINE: Trellis.
HARVEST DATE: 6th October.
VARIETY: Albillo Mayor (100%).
% ALCOHOL: 13,5%.
WINEMAKER: Ricardo Velasco Pla.
WINEMAKING: Fermentation with whole bunches for 7 days in open vats where grapes are crushed once a day following Port winemaking technique. Fermentation starts on the skins and after a few days the wine is transferred to a 300L Stockinger white barrel.
TIME IN BARREL: Around 14 months of maturation in used French oak barrels.

TASTING NOTES

SIGHT: Golden yellow colour with orange glints.
NOSE: Extravagant with aromas of dried flowers and oxidative notes.
PALATE: Fresh and unctuous first approach with a creamy and surprising palate thanks to the intensity of white dried fruit flavours such as dried apricots and sultanas. Saline and refreshing finish.

PAIRING

Perfect with matured cheeses, as well as rice or fish stews.