

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.

The Valtravieso 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.

ANCESTRAL

N° 02

COSECHA 2019 288 BOT.

Ancestral, vibrante y varietal. El Manifiesto Valtravieso n° 02 es una explosión de frutas rojas. Un vino con carácter varietal elaborado con la mínima intervención y a partir de variedades autóctonas de pequeñas parcelas viejas recuperadas en la Ribera del Duero y vendimiadas a mano.

Ancestral, vibrant, and varietal. Valtravieso Manifest no. 02 is an explosion of red fruits. A wine with varietal character made with minimal intervention and from indigenous varieties of small plots recovered in the Ribera del Duero and harvested by hand.



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA:

Vino de la Tierra de Castilla y León.

AÑADA: 2019. Se caracteriza por un invierno muy seco con temperaturas muy bajas, sin nevadas, y una brotación tardía con bayas pequeñas y muy concentradas, algo que ha marcado mucho el estilo de la añada.

UBICACIÓN DE LA BODEGA: Páramo de Piñel de Arriba, finca "La Revilla" a 915 m.

TIPO DE SUELO: Suelos franco-arcillosos profundos.

EDAD VIÑEDO: Viñedos viejos.

TIPO DE VIÑA: Vaso.

FECHA DE VENDIMIA: 5 de octubre.

VARIEDAD: Variedad tinta ancestral de Ribera del Duero.

% ALCOHOL: 14,5%.

ENÓLOGO: Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN: Micro vinificación integral en barrica de 400 litros, con racimo entero. Maceración durante 17 días con ligeros pigeages al inicio de fermentación y remojuados del sombrero hasta el prensado.

TIEMPO EN BARRICA: 22 meses de maduración en barrica de roble francés usado.

NOTA DE CATA

VISTA: Rojo picota brillante, limpio y de capa media.

NARIZ: Explosión de frutas rojas con notas de hierbas aromáticas.

BOCA: Ataque fresco y frutoso con acidez vibrante y final largo.

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo, para disfrutar con sushi, marisco o carnes blancas.

PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION:

Vino de la Tierra de Castilla y León.

VINTAGE: 2019. Very dry winter with very low temperatures, no snowfall, and a late budding with small and very concentrated berries, something that has greatly marked the style of the vintage.

WINERY LOCATION: Piñel de Arriba moorland, "La Revilla" estate at 915 m.

TYPE OF SOIL: Deep clay-loam soils.

VINEYARD AGE: Old vineyards.

TYPE OF VINE: Goblet.

HARVEST DATE: 5th October.

VARIETY: Ancestral red variety from Ribera del Duero.

% ALCOHOL: 14.5%.

WINEMAKER: Ricardo Velasco Pla.

WINEMAKING: Whole bunches of grapes micro vinification in 400 litre barrels. The maceration lasts 17 days with light pigeage (pumping over) at the beginning of fermentation and soaking of the cap until pressing.

TIME IN BARREL: 22 months maturing in used French oak barrels.

TASTING NOTES

SIGHT: Bright cherry red colour with medium intensity.

NOSE: An explosion of red fruits and herbal notes.

PALATE: Fresh and fruity approach with vibrant acidity and long finish.

PAIRING

Perfect as an aperitif, to enjoy with sushi, seafood or white meats.
