

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 acompañada 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%).

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 %.

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.

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.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Robert Parker: 90 puntos

Tim Atkin: 90 puntos

James Sucking: 91 puntos

Concurso Mundial de Bruselas: Medalla de Plata

Güfa Peñin: 92 puntos

