

VALTRAVIESO

CRIANZA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

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 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 y Merlot.

FECHA VENDIMIA

2 de octubre Merlot, 5 de octubre Tinto Fino y 15 de octubre Cabernet Sauvignon.

VARIEDAD

Tinto Fino (93%), Cabernet Sauvignon (4%) y Merlot (3%).

GRADO ALCOHÓLICO

15 %.

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, Cabernet Sauvignon y Merlot, 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. El 95% de las barricas utilizadas tienen una capacidad de 225 litros, y el 5% restante de 300 litros.

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

Añada 2019: Tim Atkin 92 puntos

Añada 2018: Guía Peñin 91 puntos | James Suckling 91 puntos | Robert Parker 90 puntos

