

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 looking 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.

ALBILLO MAYOR RACIMO ENTERO

N° 04

COSECHA 2020 273 BOT.

Complejo, elegante y extravagante. Un Albillo Mayor 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. An Albillo Mayor that comes from the coolest part of the "La Revilla" estate. A radical wine that defines the sobriety of the moorland in the typical white variety of the area.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribera del Duero.

AÑADA: 2020. Ha sido una añada fresca y húmeda, con un tamaño de baya que ha permitido unas vinificaciones largas y suaves. Un año marcado por la alta pluviometría que se ha visto reflejado en un incremento de la producción pero manteniendo la calidad gracias al exhaustivo cuidado de la carga en el viñedo.

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 plantados en las zonas más bajas y frescas de la finca, 8 años de media.

TIPO DE VIÑA: Espaldera.

FECHA DE VENDIMIA: 30 de septiembre.

VARIEDAD: Albillo Mayor (100%).

% ALCOHOL: 13%.

ENÓLOGO: Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN: Vinificación con racimo entero durante 7 días en depósito abierto, pisándolo diariamente inspirados en el estilo de elaboración del oporto. La fermentación arranca en depósito sobre las pieles para pasarlo al cabo de esos siete días a barrica usada de 225 litros.

TIEMPO EN BARRICA: En torno a 18 meses de maduración en barrica de roble francés usado.

NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo paja.

NARIZ: Extravagante con aromas cítricos y notas reductivas.

BOCA: Ataque fresco y untuoso con un paso por boca cremoso y mineral. Un final salino y refrescante.

MARIDAJE

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

APPELLATION OF ORIGIN: Ribera del Duero.

VINTAGE: 2020. Cool and rainy vintage with a berry size that has allowed for long and smooth vinifications. The year was marked by high rainfall, which translated in an increase of the yields maintaining the quality thanks to the exhaustive care of the vineyard load.

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: Young vineyards planted in the lower and cooler areas of the estate, 8 years old on average.

TYPE OF VINE: Trellis.

DATE OF HARVESTING: 30th September.

VARIETY: Albillo Mayor (100%).

% ALCOHOL: 13%.

WINEMAKER: Ricardo Velasco Pla.

ELABORATION: 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 seasoned 225-liter barrels.

AGEING: Around 18 months of maturation in seasoned French oak barrels.

TASTING NOTES

APPEARANCE: Pale straw yellow colour.

NOSE: Extravagant with citrus aromas and reductive notes.

PALATE: Fresh and unctuous attack with a creamy and mineral palate.

PAIRING

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