



VALTRAVIESO

Vino de finca

Sorprendente, extraordinario y vanguardista.

El páramo, un entorno extremo y exigente del que brota la belleza. Este vino de finca, fresco y profundo es el reflejo de esta adversidad. Un vino singular elaborado con la mejor selección de Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot de nuestros viñedos propios de finca "La Revilla". Un vino de producción limitada con un gran potencial de guarda.

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 a exhaustivo cuidado de la carga en el viñedo.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

Páramo de Piñel de Arriba, finca "La Revilla" a 915m.

TIPO DE SUELO

Suelos calizos con alguna veta arcillosa en determinadas partes de la Finca.

EDAD VIÑEDO

25 años de media.

TIPO DE VIÑA

Vaso en Tinto Fino, espaldera en Cabernet Sauvignon y Merlot.

FECHA VENDIMIA

6 de Octubre Tempranillo, 7 de Octubre Merlot y
14 de Octubre Cabernet Sauvignon.

VARIEDAD

Tinto Fino (77%), Merlot (13%) y Cabernet Sauvignon (10%).

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 %.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Seleccionamos cuidadosamente de nuestra finca "La Revilla" las uvas Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot que componen este vino y que dejamos macerar pre-fermentativamente durante un periodo largo en el caso de la Cabernet y Merlot, y más corto con el Tinto Fino. En la posterior fermentación dejamos que las uvas infusienon cediendo tranquilamente sus compuestos al vino, con uno o dos remontados máximos al día y un delestage en el momento adecuado. La maceración post-fermentativa está determinada siempre por cata.

TIEMPO EN BARRICA

En torno a 13 meses de crianza en barrica de roble francés de grano fino con un 25% de barrica nueva. Posteriormente trasegamos a fudres de 5.000 litros donde permanece 4 meses.

NOTA DE CATA:

Vista: Color rojo picota de capa alta.

Nariz: Compleja, llena de matices. Aromas de fruta negra con toques florales, notas de pimienta blanca, pan tostado y café y un recuerdo balsámico.

Boca: Gran volumen y untuosidad en boca con una textura brillante y muy buen nivel de acidez.

Un vino de gran recorrido con un final envolvente.

MARIDAJE

Espectacular para acompañar arroces, pasta, carnes blancas a la brasa y pescados grasos como el atún rojo en tataki.

PREMIOS

Tim Atkin: 94 puntos

