

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.

ANORMAL

N° 06

COSECHA 2022 287 BOT.

Complejo, elegante y extravagante. El Albillo Mayor de Valtravieso que surge de la parte más fresca de la finca "La Revilla". Un vino radica que define la sobriedad del páramo en la variedad blanca típica de la zona.

Complex, elegant, and distinctive. Valtravieso's Albillo Mayor emerges from the coolest part of the La Revilla estate, a radical wine that captures the austere character of the moorland through the region's traditional white grape variety.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribera del Duero.

AÑADA: 2022. Invierno frío y seco, de los más secos de los últimos años, sin nevadas destacables. Primavera con precipitaciones bajas y en forma de tormenta. Añada marcada por un verano muy caluroso y sin precipitaciones. Ha generado uvas con mucho hollejo y poca pulpa y que ha madurado muy rápidamente. El resultado han sido vinos muy exuberantes y concentrados, con mucha fruta. Ha habido que ser muy cuidadoso en bodega para no sobreextraer.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDO: Páramo de Piñel de Arriba, finca "La Revilla" a más de 900 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, 10 años de media.

TIPO DE VIÑA: Espaldera

FECHA DE VENDIMIA: 18 de septiembre.

VARIEDAD: Albillo Mayor (100%).

% ALCOHOL: 13,5%.

ENÓLOGO: Ricardo Velasco Pla.

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

TIEMPO EN BARRICA: En torno a 19 meses de maduración en bodega de roble de acacia usado.

NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo dorado con reflejos anaranjados.

NARIZ: Extravagante con aromas a flores secas y notas oxidativas.

BOCA: Ataque fresco y untuoso con un paso por boca cremoso y sorprendente gracias a la intensidad de sabores a frutos secos como orejones y pasas sultanas. Un final salino y refrescante.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar un chuletón al punto.

APPELLATION OF ORIGIN: Ribera del Duero.

VINTAGE: 2022. Cold and dry winter, one of the driest in recent years, with no significant snowfall. Spring brought low rainfall and occasional thunderstorms, followed by a very hot, dry summer, the hallmark of this vintage. The grapes ripened quickly, resulting in berries with thick skins and little pulp. This has led to wines that are more exuberant and concentrated, with lots of fruit. In the winery, we exercised great care to avoid over-extraction and preserve balance.

WINERY AND VINEYARD LOCATION: Piñel de Arriba moorland, "La Revilla" estate at 900 m.

TYPE OF SOIL: Deep soils with limestone in the subsoil and clay on the surface.

VINEYARD AGE: Young vineyards planted in the lower, cooler areas of the estate, with an average age of 10 years.

TYPE OF VINE: Trellised.

DATE OF HARVESTING: Septiembre, 18th.

VARIETY: Albillo Mayor (100%).

% ALCOHOL: 13,5%.

WINEMAKER: Ricardo Velasco Pla.

ELABORATION: Vinification with whole clusters for 7 days in open vats, with daily foot treading inspired by the traditional Port winemaking method. Fermentation begins on the skins in the tank and, after seven days, the wine is transferred to 225-liter acacia barrels.

AGEING: Around 19 months of ageing in seasoned acacia oak barrels.

TASTING NOTES

APPEARANCE: Golden yellow with an orange rim.

NOSE: Extravagant, with aromas of dried flowers and subtle oxidative notes.

PALATE: Fresh and unctuous at first, with a creamy and surprising mouthfeel marked by intense flavours of dried fruits such as apricots and sultanas. The finish is saline and refreshing.

PAIRING

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