



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: 2021

Ha sido una cosecha bastante seca y algo más fresca que la anterior. Podemos considerarla excelente y de la que se han obtenido vinos de gran intensidad aromática, con buena estructura en boca y gran longitud. A pesar de ser un año más seco el equilibrio que encontramos entre acidez y concentración augura unos vinos con una gran longevidad.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

Páramo de Piñel de Arriba, finca "La Revilla" a más de 900 m.

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

4 de octubre Merlot, 5 de octubre Tinto Fino y
22 de octubre Cabernet Sauvignon.

VARIEDAD

Tinto Fino (82%), Merlot (11%) y Cabernet Sauvignon (7%).

GRADO ALCOHÓLICO

15%.

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 infusione en cediendo tranquilamente sus compuestos al vino, con uno o dos remontados máximos al día y un delestaje 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.

