



VALDELOBAS

VALTRAVIESO

Personal, directo y elegante.

Monovarietal de Valtravieso que procede de la parcela "Valdelobas", la zonas más caliza de nuestra finca "La Revilla", cuyos viñedos tienen una edad aproximada de 20 años y bajos rendimientos. Un vino expresivo, con carácter, potencia y elegancia. Un vino de producción limitada con un gran potencial de guarda.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

AÑADA: 2023

Ha sido una añada moderadamente seca y no excesivamente cálida marcada por unas abundantes lluvias a principios de septiembre que retrasaron el inicio de vendimia. Una añada con una sanidad excelente y de la que se han obtenido vinos de gran intensidad aromática, con gran estructura en boca y bastante longitud. Ha sido un año donde la madurez ha ido extraordinariamente coordinada con el grado alcohólico.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

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

TIPO DE SUELO

Suelos más calizos de la finca.

EDAD VIÑEDO

20 años de media.

TIPO DE VIÑA

Vaso y espaldera.

FECHA VENDIMIA

23 de septiembre

VARIEDAD

Tinto Fino (100%).

GRADO ALCOHÓLICO

13%.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Llevamos a cabo una minuciosa selección de las mejores uvas de la parcela "Valdelobas", una de las más calizas de nuestra finca "La Revilla", que dejamos macerar pre fermentativamente durante un periodo muy corto. Durante la fermentación dejamos que las uvas infusionen para que cedan al mosto tranquilamente sus compuestos, con uno o dos remontados máximos al día y un delestaje en el momento adecuado. Por último realizamos una maceración post fermentativa más larga que determinamos por cata.

TIEMPO EN BARRICA

18 meses de permanencia en fudre austríaco con un posterior afinamiento de 19 meses en huevo de hormigón.

NOTA DE CATA:

Vista: Color picota de capa alta.

Nariz: Notas de frutas negra como zarzamora y arándanos con toques balsámicos y tostados.

Boca: Potente y estructurada, con mucho volumen. Una profundidad dirigida por un buen nivel de acidez con un final largo y agradable de cerezas en licor.

MARIDAJE

Excelente para acompañar platos de caza o guisos como asados de cochinito o lechazo y carnes rojas a la brasa. Así mismo, es un excelente compañero de quesos curados.

