

VALTRAVIESO

CRIANZA

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

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

UBICACIÓN VIÑEDOS

Viñedos predominantemente calizos alrededor de Piñel de Arriba.

TIPO DE SUELO

Ensamblaje de suelos calizos y arcillosos.

EDAD VIÑEDO

20 años de media el viñedo de Valtravieso.

TIPO DE VIÑA

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

FECHA VENDIMIA

19 de septiembre Tinto Fino, 22 de septiembre Merlot, 1 de octubre Malbec y 7 de octubre Cabernet Sauvignon.

Elegante, profundo y largo.

El reflejo de una bodega que elabora vinos de altura a más de 900 m.

Un crianza serio, con cuerpo y carácter mineral, con una sensación en boca fresca, tensa y un final largo sobre tanino aromático.

VARIEDAD

Tinto Fino (90%), resto (10%) Merlot, Malbec y Cabernet Sauvignon.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5%.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Valtravieso Crianza es un vino de ensamblaje elaborado con uva procedente de nuestros viñedos de la finca "La Revilla" así como de viticultores fidelizados. Una selección de viñedos con suelos, exposiciones y altitudes diferentes. Elaboramos de forma tradicional usando levaduras indígenas y ajustando las fermentaciones a los terroirs de cada zona.

TIEMPO EN BARRICA

Al menos 12 meses en barrica de 225L y 300L de roble francés y americano, pasando luego a afinarse en botella.

NOTA DE CATA:

Vista: Color rojo picota de capa media-alta.

Nariz: Aromas frutales de grosella y fresa en compota con notas especiadas y torrefactos.

Boca: Amable con taninos finos y bien integrados, volumen preciso y un paso en boca fresco gracias a su viva acidez, gracias a su viva acidez.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes a la brasa, quesos curados y guisos con carne roja. Así como pescados al horno y platos de pasta.

