

V

VALDELOBAS

VALTRAVIESO

Precisión, pureza y caliza.

Precisión, pureza, caliza. En la parcela más caliza de nuestra finca La Revilla, el carácter no nace de la concentración, sino de la precisión. Valdelobas expresa el carácter del páramo desde la elegancia: fruta fresca, textura fluida y un tanino de origen calizo que alarga el vino con naturalidad. Una interpretación sincera de una parcela única donde la delicadeza convive con la profundidad.



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

Parcela plantada en 2006.

TIPO DE VIÑA

Espaldera.

FECHA VENDIMIA

23 de septiembre

VARIEDAD

Tinto Fino (100%).

GRADO ALCOHÓLICO

13%.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Tras una minuciosa selección de la uva procedente de la parcela Valdelobas, la vinificación se orienta a preservar la expresión más pura de este enclave calizo. Una breve maceración prefermentativa y una extracción suave durante la fermentación permiten obtener un vino definido por la finura, la frescura y la precisión, respetando siempre el carácter de la parcela.

TIEMPO EN BARRICA

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

NOTA DE CATA:

Vista: Color rojo picota de capa media, brillante y limpio.

Nariz: Nariz precisa y expresiva, dominada por fruta roja y negra fresca —cereza, frambuesa y mora— acompañada por un sutil fondo mineral y delicados matices especiados procedentes de la crianza, siempre en un segundo plano.

Boca: Entrada fluida y elegante, con una textura fina que recorre el paladar con naturalidad.

La frescura sostiene el conjunto y conduce hacia un final largo, definido por un tanino calizo, fino y persistente, que aporta profundidad sin perder ligereza.

MARIDAJE

Su perfil fluido y su equilibrio lo convierten en un magnífico compañero de carnes rojas, aves de caza menor, setas, arroces de montaña y quesos de media curación.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Robert Parker: 93 puntos

