

VALDUERO CRIANZA



100% Tinto Fino

EN TODA SU PLENITUD

15 meses en bodega. 12 meses en botella.

Variedades

100% Tinto Fino.

Densidad de la Plantación

2.600 plantas/Ha.

Rendimiento

4.000 kg.

Edad del viñedo

30 años.

Riego

No.

Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino.

Poda (Manejo vegetativo)

Sistema de conducción en vaso.

Época de Vendimia

Primera semana de Octubre.

Recolección

Manual en cajas de 14kg.

Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir.

Crianza en bodega

15 meses en bodegas de roble de 2 orígenes distintos.

Estabilización en botella

12 meses.



Elaboración

La uva, vendimiada a mano en cajas de 14 Kg, se fermenta 9 días entre 23°C y 28°C y se macera durante 10 días. Un tiempo, en el que al alcanzar la máxima temperatura de fermentación, realizamos un proceso diario de remontado. El último paso, es dejar descansar el vino en bodegas de roble de 2 orígenes durante unos 15 meses y al menos 12 meses más en botella.

Notas de cata

Granate intenso, vivo, de capa alta. Con aromas frutales, balsámico y espaciado con detalles de comino, clavo y nuez moscada. Un vino muy bien estructurado. Amable y con nervio en boca. Se despide con un importante retrogusto. Más que un crianza.

Recomendaciones

Es preferible consumir entre 17°C y 19°C. Ideal junto a carne de buey, revueltos, embutidos ibéricos y quesos semicurados.

De las tres laderas de la finca Fuentepinedo.

Arena y arcilla. Altitud 829 m.

MI. 400 | Max. 40° | Min. -19° | toda la info en www.bodegasvalduero.com

Safrá 2010. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.