



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz Albillo 2023

Año desigual, invierno moderado y primavera calurosa que adelantó la brotación.

Las altas temperaturas del verano y las precipitaciones escasas pero oportunas, propiciaron una pronta maduración de las uvas. Ha habido dos vendimias, marcadas por las abundantes lluvias de mitad de septiembre. Fue necesario tomar decisiones rápidas y un exhaustivo control en el campo y en la bodega.



VARIEDAD:

100% Albillo.



PROCEDENCIA:

Parcela Retero, en Olmedillo, y parcela Pellejero en Roa.

Suelo arcilloso- calcáreo (muchísima caliza en profundidad), es una arcilla suelta, tirando a limo.

Rendimiento: 2.000 kg/Ha.



VINIFICACIÓN:

Maceración prefermentativa en frío con pieles.

Fermentación a baja temperatura con levaduras autóctonas.



CRIANZA:

TIEMPO: Un año.

TIPO: Crianza sobre lías a partes iguales en barricas de roble de 500 litros, barricas de acacia de 500 litros y huevos de hormigón de 600 litros.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5°

RIBERA
DUERO



www.valderiz.com