BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz De Chiripa 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:

95% Tinta del País 5% Albillo.

PROCEDENCIA:

Parcela La Guindalera.
Suelos muy heterogéneos: zonas arenosas, zonas arcillosas y otras calcáreas.
Rendimiento: 5.000 kg/Ha.

VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea.
La elaboración es muy suave, sin grandes extracciones, en depósitos de cemento.

CRIANZA:

TIEMPO: 12 meses.

TIPO: 50% foudre.
20% hormigón.
30% barrica.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5º

RIBERA DEL DUERO

ES-ECO-016-CL
Agricultura UE

www.valderiz.com