



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz

Sitio de Valdehermoso 2022

Añada caracterizada por la extrema sequía y las altas temperaturas, sobre todo durante la época estival, lo que provocó un estrés hídrico importante. Una ola de calor continua ocasionó que las bayas fuesen de tamaño pequeño y gran concentración. Las escasas precipitaciones en el inicio de vendimia, ayudaron a que la maduración terminase de forma correcta.



VARIEDAD:

100% Tinta del País.



PROCEDENCIA:

Paraje Valdehermoso.
Suelos heterogéneos de arena, cascajo, arcilla y caliza.
Rendimiento: 5.500 kg/Ha.



VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable de 18.000 kg.
Fermentación maloláctica en cemento.



CRIANZA:

TIEMPO: 9 meses en barricas de 225l.

TIPO: barricas de roble francés usado de segundo y tercer vino.



GRADO ALCOHÓLICO: 15°

RI
BE
RA
DÚERO

