



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

# Valderiz Tomás Esteban 2017

Enero frío y temperaturas más altas de lo habitual entre febrero y junio, lo que adelantó la brotación. Una fuerte helada a finales de abril dañó de forma considerable los brotes en algunas zonas localizadas. Las altas temperaturas y precipitaciones de mayo aceleraron el ciclo. Maduración irregular hasta septiembre, cuando se consiguió la homogeneización. Vendimia de sanidad inmaculada. Año seco, con buen reparto de las precipitaciones en el ciclo, sin síntomas de sequía extrema. Gran merma de cosecha.



## VARIEDAD:

90% Tinta del País 10% otras variedades autóctonas.



## PROCEDENCIA:

El Abuelo, Miguelón y Matallana.  
Suelos arcillo-calcáreos, con presencia de arena.  
Rendimiento: 1.500 kg/Ha.



## VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea.  
La elaboración se realizan en cubas de 3.000kg.  
Fermentación maloláctica en barrica.



## CRIANZA:

TIEMPO: 30 meses en barricas de 225l.

TIPO: 100% roble francés nuevo.

GRADO ALCOHÓLICO: 15°

RIBERA  
DUERO

