



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz Tomás Esteban 2018

Invierno frío con temperaturas que alcanzaron los -12°C en algunas zonas. En los meses de febrero y marzo se registraron temperaturas más bajas de lo habitual.

Primavera fue lluviosa, los meses de mayo y junio fueron fríos, con algunas heladas al final de la estación.

Hubo cierto retraso en el ciclo, pero gracias a que fue un verano cálido y seco, la maduración fue correcta.



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 realiza 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

