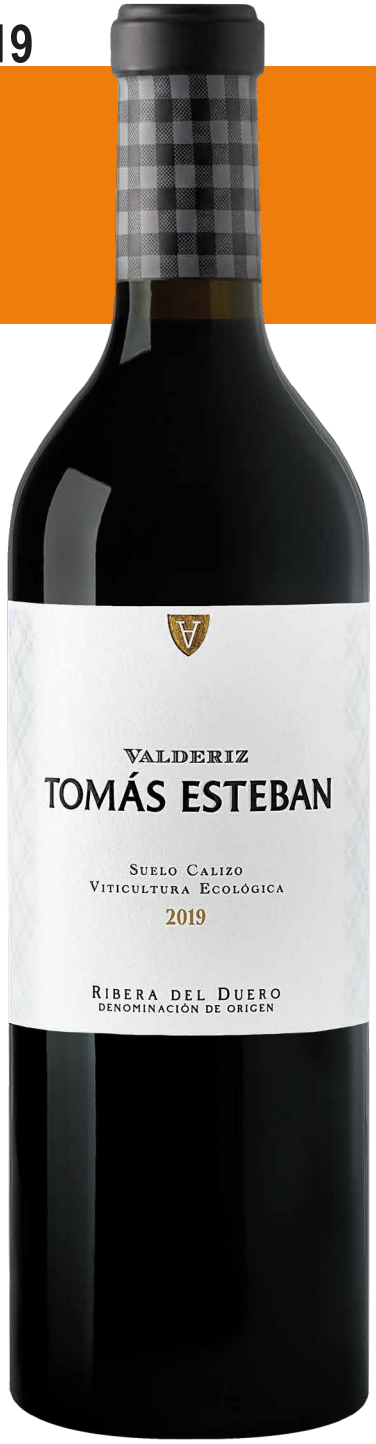
BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz Tomás Esteban 2019

Año especialmente seco.
Heladas leves en primavera. Junio caluroso, que favoreció el crecimiento.
La merma de cosecha en el cuajado, debido a la escasez de precipitaciones durante el año, redujo el desarrollo y la evolución del ciclo.
Las precipitaciones generalizadas a finales de agosto ayudaron a la etapa final de maduración.



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: 14,5º

RIBERA DEL DUERO

ES-ECO-016-CL
Agricultura UE