



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valdehermoso

Crianza 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:

100% Tinta del País.



PROCEDENCIA:

Parcelas de La Gloria, Portillo y Guindalera.

Suelos de canto rodado, franco-arenosos y calizo, respectivamente.

Rendimiento: 4.500 kg/Ha.



VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable de 12.000 kg.

Fermentación maloláctica en cemento.



CRIANZA:

TIEMPO: 18 meses en barricas de 225l.

TIPO: 80% roble francés.
20% roble americano.
70% de un vino.
30% nuevo.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5°

RIBERA
DUERO



www.valderiz.com