



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valdehermoso

Crianza 2021

Mes de enero especialmente frío debido a la borrasca Filomena en la que se registraron temperaturas de hasta -15°C. Desde febrero hasta junio, temperaturas más altas de lo habitual. Primavera muy lluviosa y verano seco, con dos olas de calor en el mes de agosto que alcanzaron prácticamente los 40 grados. Final de la maduración y vendimia correcta debido a la ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre hasta mediados de octubre.



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 hormigón de 8.000 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: 15°

RIBERA
DUERO



www.valderiz.com