



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valdehermoso

Crianza 2022

Añada caracterizada por la extrema sequía y las altas temperaturas, sobre todo durante la época estival, lo que provocó un estrés hídrico importante. Una ola de calor continua ocasionó que las bayas fuesen de tamaño pequeño y gran concentración. Las escasas precipitaciones en el inicio de vendimia, ayudaron a que la maduración terminase de forma correcta.



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: 20 meses en barricas de 225l.

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

GRADO ALCOHÓLICO: 15°



RIBERA
DEL
DUERO



www.valderiz.com