



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz 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:

95% Tinta del País 5% Albillo.



PROCEDENCIA:

La Loma, Manvirgo, Juegabolos, El Carril y La Ladera.

Suelo franco arenoso, arcilloso, canto rodado,

afloramientos de caliza y arena en algunas zonas.

Rendimiento: 4.000 kg/Ha.



VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea en tanques de cemento de 8.000 kg.

Fermentación maloláctica 50% en bodega y 50% en cemento.



CRIANZA:

TIEMPO: 20 meses en barricas de 225l.

TIPO: 80% roble francés.

20% roble americano.

50% nuevo.

50% de un vino.



GRADO ALCOHÓLICO: 15°

RIBERA
DUERO



www.valderiz.com