



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz 2020

El 2020 fue uno de los años más heterogéneos y uno de los más extensos en duración del ciclo vegetativo y en la vendimia.

Aunque las temperaturas entre noviembre y mayo estuvieron por encima de lo habitual, las precipitaciones irregulares hicieron que el cuajado no fuese homogéneo y, por ende, el resto del ciclo.



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 en cemento y barrica.



CRIANZA:

TIEMPO: 22 meses en barricas de 225l.

TIPO: 80% roble francés.
20% roble americano.
50% nuevo.
50% de un vino.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5°

RIBERA
DUERO



www.valderiz.com