



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz 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:

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:

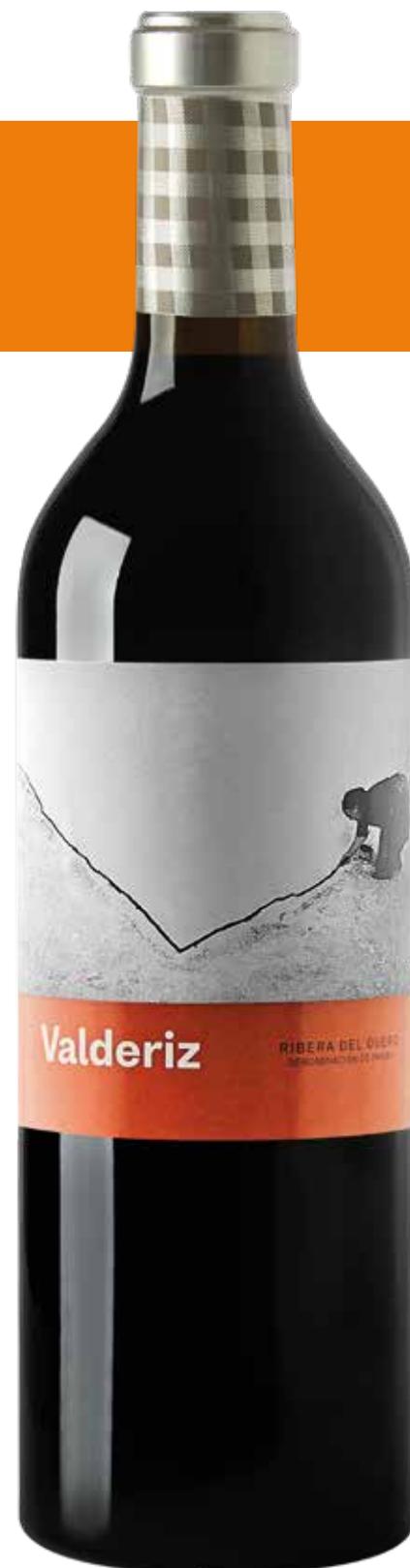
Fermentación espontánea en tanques de cemento
de 8.000 kg.
Fermentación maloláctica en cemento y barrica.



CRIANZA:

TIEMPO: 24 meses en barricas de 225l.
Afinado después en depósitos de hormigón.

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



GRADO ALCOHÓLICO: 14,5°

RIBERA
DUERO



www.valderiz.com