



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz 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:

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: 20 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