



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz Juegabolos 2018

Invierno frío con temperaturas que alcanzaron los -12°C en algunas zonas. En los meses de febrero y marzo se registraron temperaturas más bajas de lo habitual.

Primavera fue lluviosa, los meses de mayo y junio fueron fríos, con algunas heladas al final de la estación.

Hubo cierto retraso en el ciclo, pero gracias a que fue un verano cálido y seco, la maduración fue correcta.



VARIEDAD:

100% Tinta del País.



PROCEDENCIA:

Parcela Juegabolos.

Suelo con 1,5m de canto rodado y arcilla en profundidad.

Rendimiento: 4.000 kg/Ha.



VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea.

La elaboración es muy suave sin grandes extracciones, en cubas de roble con una capacidad de 6.000 Kg.

Fermentación maloláctica en barrica.



CRIANZA:

TIEMPO: 24 meses en barricas de 225l.

TIPO: 80% roble francés.

20% roble americano nuevo.



GRADO ALCOHÓLICO: 15°

RIBERA
DUERO



www.valderiz.com