



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz

Sitio de Valdehermoso 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:

100% Tinta del País.



PROCEDENCIA:

Paraje Valdehermoso.
Suelos heterogéneos de arena, cascajo, arcilla y caliza.
Rendimiento: 5.500 kg/Ha.



VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable de 18.000 kg.
Fermentación maloláctica en cemento.



CRIANZA:

TIEMPO: 9 meses en barricas de 225l.

TIPO: barricas de roble francés usado de segundo y tercer vino.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5°

RI
BE
RA
D.U.E.R.O.

