



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz Tomás Esteban 2014

Invierno suave. Las temperaturas en el inicio de la primavera fueron más altas que en los últimos años, lo que aceleró la brotación.

En verano las temperaturas fueron discretas, aunque aumentaron en la segunda mitad de agosto.

Otoño más caluroso de lo habitual, que aseguró la maduración del fruto. La pluviometría estuvo por debajo de la media, aunque bien repartida a lo largo del ciclo.



VARIEDAD:

90% Tinta del País 10% otras variedades autóctonas.



PROCEDENCIA:

El Abuelo, Miguelón y Matallana.

Suelos arcillo-calcáreos, con presencia de arena.

Rendimiento: 1.500 kg/Ha.



VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea.

La elaboración se realiza en cubas 3.000kg.

Fermentación maloláctica en barrica.



CRIANZA:

TIEMPO: 30 meses en barricas de 225l.

TIPO: 100% roble francés nuevo.

GRADO ALCOHÓLICO: 15°



RI
BE
RA
DÚERO



www.valderiz.com