

Valderiz 2010

Añada climática:

Brotación tardía y heladas primaverales.

Correcto desarrollo del viñedo gracias las altas temperaturas del verano y a las reservas hídricas de las generosas lluvias invernales.

Las favorables temperaturas durante el día y las bajas durante la noche hicieron que la maduración fenólica estuvo en armonía con la maduración alcohólica.



24 meses

95 points
Decanter

Valderiz 2011

Añada climática:

Invierno ligeramente frío seguido de una primavera cálida.

Verano con temperaturas más bajas de lo habitual en julio y más altas en agosto.

Año bastante seco: entre 80 y 125mm por debajo de la media anual.

En mayo hubo una granizada en la que se recogieron 50 mm en solo 45 min en Roa.



21 meses

94 points
Wine Spectator

Valderiz 2014

Añada climática:

Primavera con temperaturas notablemente altas, que aceleraron la brotación.

Verano con temperaturas discretas, aunque aumentaron exponencialmente la segunda quincena de agosto.

Comienzo del otoño muy caluroso.

La pluviometría estuvo por debajo de la media, aunque repartida a lo largo del ciclo.



23 meses

94 points
Wine Spectator



*Son 25 años, 25 añadas que hemos elaborado
Valderiz, nuestro emblema, nuestra joya.
Historia, trabajo y esfuerzo de toda la familia.*

Variedades: Tinta del País (95%) y
Albillo Mayor (5%).

Fermentación alcohólica espontánea.

Fermentación maloláctica: 50% en
depósito y 50% en barrica.

Crianza: entre 22 - 24 meses. 80% roble
francés, 20% roble americano, 50 %
nuevo y 50% de un vino.

Conoce cómo trabajamos
en el viñedo mes a mes.

Descarga el
Diario de Viticultor



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ



Bodegas y Viñedos Valderiz
Carretera Pedrosa, KM1 Roa de Duero
bodega@valderiz.com
www.valderiz.com



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

1996-2021

**25 añadas
Valderiz**

*Tienes en tus manos tres de las añadas más emblemáticas de Valderiz,
una selección de aquellas que nos han emocionado.*