



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Sitio de Valderiz 2024

Añada climática complicada, de condiciones meteorológicas extremas. La primavera estuvo marcada por las heladas, que mermaron parte de la producción. El verano llegó más tarde de lo habitual, pero fue sofocante. Durante septiembre y octubre, se registraron abundantes precipitaciones y marcadas variaciones térmicas. Necesaria selección.



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.

14% Vol.

RI
BE
RA
DUERO



www.valderiz.com