

Valduero

BODEGAS Y VIÑEDOS

VALDUERO UNA CEPA



ELABORACIÓN:

De nuestros más antiguos viñedos obtendremos una uva extraordinaria que proviene de una producción inferior a 1500 kg/ha., lo que significa que de los pocos racimos que da una sola cepa, se obtienen una sola botella. Un concepto artesano selecto y único.

La uva, vendimiada a mano en cajas de 20 kg., fermentó durante 9 días entre 23 y 28° c de temperatura, seguidos de una maceración, de 10 días. Durante este tiempo se lleva a cabo el proceso de remontado diario en aquellos momentos en que se alcanza la máxima temperatura de fermentación. La viña que da este vino está cultivada en vaso, sin riego, sin abonado químico, viñas de más de 27 años, poda estricta en invierno, poda en verde en junio, equilibrio en el cultivo y vendimia a mano.

Unacepa se cría 14 meses en barricas de roble de 3 distintas maderas de procedencia europea y americana.

NOTA DE CATA:

Rojo picota de capa muy alta, aromas a gruta concentrada ensamblados perfectamente con una selección de maderas que aportan misterio y elegancia.