



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz De Chiripa 2022

Añada caracterizada por la extrema sequía y las altas temperaturas, sobre todo durante la época estival, lo que provocó un estrés hídrico importante. Una ola de calor continua ocasionó que las bayas fuesen de tamaño pequeño y gran concentración. Las escasas precipitaciones en el inicio de vendimia, ayudaron a que la maduración terminase de forma correcta.



VARIEDAD:

95% Tinta del País 5% Albillo.



PROCEDENCIA:

Parcela La Guindalera.
Suelos muy heterogéneos: zonas arenosas, zonas arcillosas y otras calcáreas.
Rendimiento: 5.000 kg/Ha.



VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea.
La elaboración es muy suave, sin grandes extracciones, en depósitos de cemento de 8.000kg.



CRIANZA:

TIEMPO: 12 meses.

TIPO: 50% foudre.
20% hormigón.
30% barrica.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5°

RI
BE
RA
DÚERO



www.valderiz.com