



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

# Valderiz 2021

Mes de enero especialmente frío debido a la borrasca Filomena en la que se registraron temperaturas de hasta -15°C. Desde febrero hasta junio, temperaturas más altas de lo habitual. Primavera muy lluviosa y verano seco, con dos olas de calor en el mes de agosto que alcanzaron prácticamente los 40 grados. Final de la maduración y vendimia correcta debido a la ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre hasta mediados de octubre.



## VARIEDAD:

95% Tinta del País 5% Albillo.



## PROCEDENCIA:

La Loma, Manvirgo, Juegabolos, El Carril y La Ladera.  
Suelo franco arenoso, arcilloso, canto rodado,  
afloramientos de caliza y arena en algunas zonas.  
Rendimiento: 4.000 kg/Ha.



## VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea en tanques de cemento  
de 8.000 kg.  
Fermentación maloláctica en cemento y barrica.



## CRIANZA:

TIEMPO: 24 meses en barricas de 225l.  
Ensamblado durante tres meses en depósitos  
de hormigón.

TIPO: 80% roble francés.  
20% roble americano.  
50% nuevo.  
50% de un vino.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5°

RIBERA  
DUERO



[www.valderiz.com](http://www.valderiz.com)