



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz al Alba 2019

Año especialmente seco.

Heladas leves en primavera. Junio caluroso, que favoreció el crecimiento.

La merma de cosecha en el cuajado, debido a la escasez de precipitaciones durante el año, redujo el desarrollo y la evolución del ciclo.

Las precipitaciones generalizadas a finales de agosto ayudaron a la etapa final de maduración.



VARIEDAD:

95% Tinta del País y 5% de Albillo Mayor (aprox).



PROCEDENCIA:

Parcela La Loma, Manvirgo y Juegabolos.

Suelos muy heterogéneos: zonas arenosas, zonas arcillosas, calcáreas y con canto rodado.

Rendimiento: 4.000 kg/Ha.



VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea en depósitos de hormigón.

De cada depósito se extrae el vino yema, hasta dejar la cantidad correspondiente a una barrica.

Cada vino macera con sus pieles durante una noche, hasta el amanecer.

En total, se obtienen unos 25 lotes o barricas diferentes.



CRIANZA:

TIEMPO: 24 meses.

TIPO: 50% barrica de roble nuevo.

50% barrica de roble de un vino.

Tras el tiempo de afinamiento, se hace una selección de las mejores barricas.

En el caso de la añada 2019 fueron 4 las seleccionadas.



GRADO ALCOHÓLICO: 14,5°



www.valderiz.com