



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

Valderiz

Sitio de Valdehermoso 2023

Año desigual, invierno moderado y primavera calurosa que adelantó la brotación. Las altas temperaturas del verano y las precipitaciones escasas pero oportunas, propiciaron una pronta maduración de las uvas. Ha habido dos vendimias, marcadas por las abundantes lluvias de mitad de septiembre. Fue necesario tomar decisiones rápidas y un exhaustivo control en el campo y en la bodega.



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.



GRADO ALCOHÓLICO: 15°

