

Valdubón Tempranillo

Este vino de añada posee una juventud desbordante y un equilibrio perfecto.

ELABORACIÓN

En la elaboración de Valdubón Tempranillo se cuida cada detalle para preservar los aromas y el color violáceo característicos de los vinos jóvenes. Los tanques cuentan con control de temperatura y la fermentación se realiza a 17° C. La maceración dura de 3 a 5 días, decidiendo el tiempo en base a análisis y cata diaria. Prestamos especial atención a la evolución de la carga tánica y polifenólica.

Las fermentaciones alcohólicas y málicas se llevan a cabo al mismo tiempo empleando técnicas de coinoculación, esto es, añadiendo los dos fermentos al mismo tiempo. Esta técnica está especialmente pensada para maximizar la fruta del vino en boca y nariz.

CATA

Al servirlo en la copa, su intensidad y color rojo intenso te sorprenderán, adornados con sutiles matices granates que le dan un toque de elegancia.

En cada sorbo, este vino revela su personalidad única. Su suavidad y redondez en el paladar se deben a un tanino suave y sedoso que acaricia tus sentidos. Su acidez equilibrada y baja tanicidad le brindan un ataque suave y alegre que te invita a seguir disfrutando.

A medida que lo saboreas, este vino se despliega en una explosión de frutas frescas, especialmente fresas y ciruelas, que llenan tu paladar de sabores jugosos y refrescantes.

Su paso por boca es ligero y delicado, con un final afrutado que te deja con ganas de más.



DETALLES

D.O.	Ribera del Duero
Coupage:	100 % Tinta el País
Fecha embotellado:	Noviembre 2022
Alcohol:	13.85%
Acidez:	3.3 g/l
pH:	3,77
PVP recomendado:	6,95 €

