

Valdubón 9 Meses

D.O. Ribera del Duero

Buscábamos el equilibrio perfecto entre fruta y madera, y con nuestro Valdubón 9 Meses lo hemos conseguido.

AÑADA

El 2021 se caracterizó por un invierno con temperaturas benévolas para la zona, seguido de una primavera lluviosa y un verano seco y caluroso, habitual en la región. El fruto recogido presentó tamaño medio, perfecto estado sanitario, alta madurez fenólica, acidez moderada y grado alcohólico potencial medio alto. En la vendimia se han destinado para Valdubón 9 meses aquellas viñas que destaquen año tras año por proporcionar vinos muy afrutados, con estructura media-alta, buena acidez y taninos maduros.

ELABORACIÓN

La elaboración se realiza de forma que se preserve al máximo los aromas primarios y el color violáceo que caracteriza a los vinos jóvenes y favoreciendo la extracción de color y tanino. Los tanques están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación a 20 °C. La maceración se prolonga durante 7-10 días. La fecha de descubrir se decide tras considerar al vino con el cuerpo, color y calidad adecuados y antes de mostrar una astringencia que haga necesaria su crianza en barrica de 9 meses antes de salir al mercado.

CATA

En la copa se presenta joven y muy cubierto, de color violáceo intenso con matices granates. En nariz se muestra pleno de frutas frescas, destacando las fresas y moras con toques lácticos, mezclados con toques tostados y especiados procedentes de la madera.

Entrada en boca alegre, debido a su buena acidez. Su paso de boca es potente y elegante al mismo tiempo debido al dulzor de su tanino.

Su consumo puede ser inmediato, aunque su estructura le permite permanecer tiempo en botella sin perder sus características.

MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

Quesos, pasta rellena, risottos y ensaladas de otoño.

Conservación en lugar fresco y de temperatura constante (entre 14 y 17°C). Servicio a temperatura entre 16-18 °C.

RECONOCIMIENTOS

- Plata Concurso Real Casino de Madrid



DETALLES

Fecha embotellado:	Noviembre 2022
D.O.:	Ribera del Duero
Coupage:	100 % Tinta el País
Alcohol:	14,5% vol.
Acidez Total:	4,6 g/l
pH:	3,90
PVP recomendado:	12 €

