

Valdubón Crianza 2019

Elegante y equilibrado.
Nuestro imprescindible más premiado.

AÑADA

El 2019 se caracterizó por un invierno corto, cálido y con pocas lluvias. Esta situación adversa en precipitaciones se prolongó durante la totalidad de la primavera. El verano fue bastante caluroso y totalmente seco.

La viña brotó de forma normal a finales de abril, mostrando un buen número de racimos que hacía presagiar una buena campaña. El fruto recogido tenía un tamaño pequeño, pero en perfecto estado sanitario, alta madurez fenólica, acidez media y alto contenido alcohólico.

ELABORACIÓN

Elaborado con uva procedente de viñas con una edad superior a 30 años, con rendimiento inferior a 4.500 kg/ha. Tras la fermentación maloláctica se trasiega hasta quedar limpio y listo para su entrada en barrica. La estancia en barrica del Valdubón Crianza 2019 se prolongó durante 12 meses en barricas de roble americano (67 %) y francés (33 %).

CATA

Vino tinto de color intenso que conserva aún toques azulados indicativos de una buena crianza y con intensidad alta.

En nariz se muestra afrutado e intenso, destacando grosellas y moras mezcladas con notas de vainilla, cacao y regaliz.

Entrada en boca potente y amable al mismo tiempo debido a una buena acidez, equilibrada con el grado alcohólico de la añada. Evolución elegante de taninos maduros con un largo retrogusto.

MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

Ideal para acompañar embutidos, vegetales en tempura, estofados, carne de caza y quesos jóvenes. Conservación en lugar fresco y de temperatura constante (entre 14 y 17°C). Servicio a temperatura entre 16-18 °C.

RECONOCIMIENTOS

- Oro CINVE 2023
- Oro Bacchus 2023
- Oro Mundus Vini 2023
- Oro Real Casino Madrid 2023
- Mejor Crianza Ribera del Duero "Envero Awards 2023"
- 90 Puntos Peñín



DETALLES

D.O.	Ribera del Duero
Coupage:	100 % Tinta el País
Fecha embotellado:	Noviembre 2022
Alcohol:	14.3%
Acidez:	4.8 g/l
pH:	3,78
Azúcar residual:	< 4 g/l
Calorías (100 ml):	80Kcal
PVP recomendado:	14,50 €

