

# Valdubón X

12ª Edición

**Un vino exquisito, moderno, elegante y complejo.**

Valdubón X es el resultado de la suma de 10 vinos originales, que han mostrado su potencial a lo largo de su elaboración, dando finalmente un vino de corte moderno, elegante y bien vestido a la vista. En nariz se ha conseguido un vino con alta concentración de fruta y con un ligero toque de madera bien integrada que acomplejara el aroma. En boca es estructurado pero amable. Pleno de taninos maduros que llenaran el paladar. Los vinos seleccionados para comenzar la elaboración, partieron de una cata donde Valdubón puso a disposición de los diez autores, todas las existencias no embotelladas presentes en bodega en dicha fecha sin deparar en añadas, tiempos de crianza o ubicación de los viñedos.

## NOTA DE CATA

En copa, se muestra rojo sangre intenso con destellos granates que indican juventud y potencia al mismo tiempo. En nariz destacan los toques de ciruelas y fruta negra madura mezclados con vainilla, mentas y especias provenientes de su crianza en madera francesa envueltas en cierto toque licoroso. En boca se presenta potente y suave al mismo tiempo debido a un buen equilibrio entre la acidez, la madurez de sus taninos y el grado alcohólico.

## MESES DE ENVEJECIMIENTO EN MADERA

17 meses en barrica de roble francés (100 %)

## MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

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

## RECONOCIMIENTOS

- 95 Puntos Decanter 2023
- Gran Oro CINVE



### DETALLES

D.O.	Ribera del Duero
Coupage:	100% Tempranillo
Fecha embotellado:	Diciembre 2021
Alcohol:	14% Vol.
Acidez Total:	3,4 g/l
pH:	3,66
Acidez Volátil:	0,90
PVP recomendado:	29 €

