

VIADERO



100% Albillo.

UN BLANCO MUY NUESTRO

Primer Blanco elaborado en Ribera del Duero.

Variedades

100% Albillo

Densidad de la Plantación

2,600 plantas/Ha.

Rendimiento

4,500 kg.

Edad del viñedo

12 años.

Riego

No.

Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino.

Poda (Manejo vegetativo)

Sistema de conducción en espaldera.

Época de Vendimia

Primera semana de octubre.

Recolección

Manual en cajas de 14 kg.

Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir.

Crianza en barrica

Estabilización en botella



Elaboración

Recogemos la uva manualmente en nuestro viñedo de producción limitada de 10 hectáreas. En la noche, enfriamos la uva a 4°C antes de estrujar y encubar para su maceración previa al prensado. La fermentación, a una temperatura controlada máxima de 19°C, dota a este vino de su potente carga aromática.

Notas de cata

De color pajizo muy claro, debido a la resistencia a procesos oxidativos. Aroma frutal con fondo de piña y pomelo, originales y propios de la variedad Albillo. Equilibrado en boca, compensa la corpulencia con una ligera acidez.

Recomendaciones

Servir bien frío. Compañía ideal de pescados, verduras a la plancha y ensaladas mediterráneas.

De la finca 'La Yunquera'.

Guijarro arenoso. Altitud 815 m.



ML.
400

Max.
40°



Min.
-19°

toda la info en
www.bodegasvalduero.com

VALDUERO CRIANZA



100% Tinto Fino

EN TODA SU PLENITUD

15 meses en bodega. 12 meses en botella.

Variedades

100% Tempranillo

Densidad de la Plantación

2.600 plantas/Ha.

Rendimiento

4.000 kg/Ha.

Edad del viñedo

30 años.

Riego

No.

Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino.

Poda (Manejo vegetativo)

Sistema de conducción en vaso.

Época de Vendimia

Primera semana de Octubre.

Recolección

Manual en cajas de 14kg.

Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir.

Crianza en bodega

15 meses en bodegas de roble de 2 orígenes distintos.

Estabilización en botella

12 meses.



Elaboración

La uva, vendimiada a mano en cajas de 14 Kg, se fermenta 9 días entre 23°C y 28°C y se macera durante 10 días. Un tiempo, en el que al alcanzar la máxima temperatura de fermentación, realizamos un proceso diario de remontado. El último paso, es dejar descansar el vino en bodegas de roble de 2 orígenes durante unos 15 meses y al menos 12 meses más en botella.

Notas de cata

Granate intenso, vivo, de capa alta. Con aromas frutales, balsámico y espaciado con detalles de comino, clavo y nuez moscada. Un vino muy bien estructurado. Amable y con nervio en boca. Se despide con un importante retrogusto. Más que un crianza.

Recomendaciones

Es preferible consumir entre 12°C y 17°C. Ideal junto a carne de buey, revueltos, embutidos ibéricos y quesos semicurados.

De las tres laderas de la finca Fuentepinedo.
Arena y arcilla. Altitud 829 m.



400

Max. 40°



Min. -19°

toda la info en
www.bodegasvalduero.com

VALDUERO UNA CEPA



100% Tinto Fino

UNA CEPA, UNA BOTELLA

18 meses en bodega. 12 meses en botella.

Variedades

100% Tempranillo.

Densidad de la Plantación

2.600 plantas/Ha.

Rendimiento

3.120 kg/Ha.

Edad del viñedo

Más de 50 años.

Riego

No.

Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino.

Poda (Manejo vegetativo)

Sistema de conducción en vaso.

Época de Vendimia

Primera semana de Octubre.

Recolección

Manual en cajas de 14kg.

Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir.

Crianza en bodega

18 meses en bodegas de roble de 2 orígenes.

Estabilización en botella

12 meses.



Elaboración

La uva vendimiada, fermenta durante 9 días entre 23°C y 28°C de temperatura, seguidos de una maceración de 10 días. La viña que da este vino está cultivada en vaso, sin riego, sin abonado químico, poda estricta en invierno, poda en verde en junio, equilibrio en el cultivo y vendimia a mano. Rendimiento tres veces inferior al de viñas de cultivo en espaldera, uva de calidad tres veces superior. Resultado: cada planta, cada cepa, sólo da una botella al año.

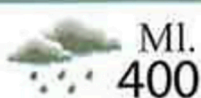
Notas de cata

Se trata de un vino rojo picota de capa muy alta; a copa quieta, podemos notar una complejidad de aromas y una intensidad extraordinaria. Una vez que movemos el vino por las paredes de la copa, los aromas a fruta y madera se ensamblan y comienzan a aparecer recuerdos de frutas rojas maduras, cuero, tostados, vainilla. En boca es un vino bien estructurado y equilibrado. La integración alcohol y acidez es excelente y se aprecia un retrogusto diferente a la gama de Valduero clásica. Es la uva.

Recomendaciones

Carnes rojas, pescado azul, quesos curados y embutidos.
Temperatura aconsejable de consumo entre 12°C y 17°C.

De los altos de la finca 'El Charcón'.
Arcillas y calizas. Altitud 842 m.



400

Max. 40°



Min. -19°

toda la info en
www.bodegasvalduero.com

VALDUERO RESERVA



100% Tinto Fino

CARACTER NOBLE

30 meses en bodega. 18 meses en botella.

Variedades

100% Tempranillo

Densidad de la Plantación

2.600 plantas/Ha.

Rendimiento

3.000 kg/Ha.

Edad del viñedo

Más de 40 años.

Riego

No.

Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino.

Poda (Manejo vegetativo)

Sistema de conducción en vaso.

Época de Vendimia

Tercera semana de Octubre.

Recolección

Manual en cajas de 14kg.

Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir.

Crianza en bodega

30 meses en bodegas de roble de 3 orígenes distintos.

Estabilización en botella

18 meses.



Elaboración

Vendimiamos la uva a mano, en cajas de 14 Kg. como exige la tradición. Durante 8 días de fermentación entre 23° C y 28° C y la maceración de 10 días. Cada vez que el vino alcanza la máxima temperatura de fermentación realizamos diariamente el proceso de remontado.

Después de 30 meses en bodegas de roble de 3 orígenes, se inicia la crianza de 18 meses en botella, que otorgan un temperamento propio a nuestro Reserva.

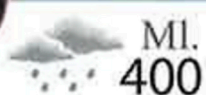
Notas de cata

Nos conquista su intenso granate, vivo y de capa alta. Con aromas que recuerdan al café, al tabaco y a madera. En boca es contundente y carnoso y nos ofrece serios y potentes taninos. Fiel reflejo del terreno de nuestro viñedo.

Recomendaciones

Su temperatura ideal oscila entre 12° y 17° C. Su sabor lo hace afín a la caza, al famoso lechazo y a los quesos curados. Es delicioso con cualquier pescado al horno.

De la zona del encinar de la finca 'El Nogal'.
Arcillas y calizas. Altitud 871 m.



MI.
400

Max.
40°



Min.
-19°

toda la info en
www.bodegasvalduero.com