



VALDUBÓN

Tempranillo 2016

D.O. RIBERA DEL DUERO

Climatología

La meteorología del 2016 vino caracterizada por una primavera muy lluviosa, extendiéndose las precipitaciones hasta las dos primeras semanas del verano. Sin embargo, este comienzo poco usual dio paso a un verano seco y caluroso que retardó el proceso de maduración del fruto, no llegándose a bloquear la planta debido a las reservas hídricas obtenidas en primavera. Estas condiciones, unidas a una cosecha copiosa llevaron a una campaña tardía, con óptimo estado sanitario, grado alcohólico moderado, acidez media y alta concentración fenólica.

Viñas

Valdubón Tempranillo está elaborado íntegramente con uva Tinta del País (Tempranillo).

Las viñas originarias de Valdubón se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Roa, Milagros, Castrillo y Pardilla. Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados al viñedo. La producción media permitida en nuestras viñas es de 7-8 racimos/cepa que suponen un rendimiento máximo de 5.000 kg/Ha. La calidad de la uva se completa con podas en verde que garantizan el perfecto aireado y soleo de la uva durante todo el proceso de maduración.

Vendimia

Se realiza un control de maduración de todas las parcelas que abastecen a la bodega, estableciéndose la fecha óptima de vendimia para cada viña.

Se controla la evolución del grado Baumé, acidez y potencial de color. En base a los resultados obtenidos se realiza una primera clasificación, destinándose a Valdubón Tempranillo aquellas viñas que destaquen año tras año por proporcionar vinos muy afrutados, con estructura media-alta, buena acidez y taninos maduros. La uva cortada se traslada a la bodega lo antes posible, quedando molturada antes de 6 h después de su recolección.

La vendimia 2016 se generalizó durante la segunda semana de octubre. Valdubón comenzó el corte el 6 de octubre solo para las parcelas destinadas a Valdubón Tempranillo para garantizar un estado sanitario óptimo y un buen equilibrio acidez-azúcar.



Fermentación

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de Valdubón Tempranillo se lleva a depósitos predeterminados. La elaboración se realiza de forma que se preserve al máximo los aromas primarios y el color violáceo que caracteriza a los vinos jóvenes. Para ello, todos los tanques están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación a 17°C. La maceración se prolonga durante 3-5 días. El tiempo de macerado se decide en base al seguimiento analítico y cata diaria, prestándose especial atención a la evolución de la carga tánica y polifenólica en general. La fecha de descube 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 antes de salir al mercado.

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.

Nota de Cata

En la copa se presenta alegre y cubierto, de color rojo intenso con alegres matices granates.

En nariz se muestra pleno de frutas destacando las fresas y ciruelas frescas unidas a un pequeño toque láctico.

En boca presenta un ataque suave y alegre, debido a su buena acidez y a su baja tanicidad. Tras la primera impresión, comienza a abrirse impregnando el paladar de fruta y frescura. Su paso por boca es ligero con final afrutado.

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

Vino tinto joven
COSECHA 2016
D.O. Ribera del Duero

Variedad:
Tinta del país
(Tempranillo) 100%

Crianza en barrica: No

Análisis técnico:
Alcohol: 12,5% vol.
Acidez Total (H2SO4):
3,1 g/l
pH: 3,77
Fecha de embotellado:
Enero 2017

