

## TINTO VALDUBÓN COSECHA 2007

### CLIMATOLOGÍA

La climatología del 2007 estuvo caracterizada por un invierno corto y cálido con un nivel de precipitaciones superior a lo normal en esta época del año. Una primavera con temperaturas más bajas de lo normal y con frecuentes tormentas influyó de forma decisiva en el desarrollo de la vid que, aunque con una fecha de brotación normal, tuvo un comienzo de desarrollo más lento de lo habitual.

Estas temperaturas no muy altas se extendieron durante los meses de junio, julio y agosto provocando un importante retraso en la maduración del fruto. Finalmente, un incremento notable de las temperaturas a finales de septiembre y principios de octubre ayudaron a la maduración y al comienzo de una vendimia que se vio alterada por heladas tempranas a finales de septiembre y tormentas a lo largo de toda la recolección.

### VIÑAS

Valdubón Cosecha 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 y Milagros.

Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados al viñedo, centrándose los esfuerzos en un año con problemas de maduración como el 2007 en el control de rendimientos para asegurar los parámetros de calidad exigido por Valdubón. La producción media permitida en nuestras viñas es de 7-8 racimos/cepa que suponen un rendimiento máximo de 5000 kg/Ha. La calidad de la uva se completa con podas en verde que garanticen el perfecto aireado y soleo de la uva todo el proceso de maduración.

### VENDIMIA

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

Se controla la evolución del grado Baume, acidez y potencial de color. En base a los resultados obtenidos se realiza una primera clasificación, destinándose a Valdubón Cosecha 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 10 h después de su recolección.

La vendimia 2007 se generalizó durante la primera quincena de octubre. Valdubón comenzó el corte el 10 de octubre para garantizar el estado de madurez óptimo para la elaboración, evitándose en gran medida los efectos de las lluvias y las heladas. Los mostos obtenidos presentaron un grado alcohólico probable medio, buena acidez, aromas frutales y taninos amables acordes con el tipo de vino.

### FERMENTACION

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de Cosechas se lleva a tanques 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 24 °C. La maceración se prolonga durante 7-10 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.

Una vez descubado, se realiza la fermentación maloláctica, controlándose diariamente su evolución analítica. Tras su finalización se trasiega hasta quedar limpio y listo para su preparación para el embotellado.

### **NOTA DE CATA**

**Tinta del País (Tempranillo) 100%**

**Alcohol 13 %**

**Acidez Total (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) 3.30 g/l**

**pH 3.75**

**Fecha de embotellado: Abril-2007**

En copa, se muestra joven, con capa media-alta rica de matices violetas.

En nariz se muestra fino, elegante; con una magnífica concentración de frutas.

En boca se presenta ligero, con una estructura media que ensambla perfectamente con su acidez. Tras una entrada que inunda la boca de frutas, se muestra alegre, refrescante y amable.

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