

TINTO VALDUBÓN ROBLE 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 Roble 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 y Pardilla.

Los viñedos seleccionados para Valdubón Roble destacan por proporcionar vinos ricos en aromas primarios pero con estructura suficiente para su posterior crianza en barrica. Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados al viñedo, centrándose los esfuerzos en el control de rendimientos, para lo cual se realizan aclareos de racimos antes del envero para garantizar una correcta maduración del fruto restante. 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 Valdubón, estableciéndose la fecha óptima de vendimia para cada viña. Se controla la evolución del grado Baume, acidez y potencial de color.

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

Valdubón Roble supone un paso intermedio entre Valdubón Cosecha y Valdubón Crianza. Para ello, se realiza una elaboración encaminada a obtener un vino que conserve los aromas varietales y la frescura de Valdubón Cosecha pero con una estructura inicial suficiente para realizar una crianza de al menos 4 meses en barrica de roble. La elaboración consta de una maceración media, en condiciones que permiten conservar el máximo potencial aromático pero que, a su vez, realice una extracción suficiente para la estructura que buscamos. Esto es, a 28 °C con remontados diarios no muy intensos. El final de la maceración se decide en el momento que se constata que el vino posee buena estructura sin agresividad procedente de una extracción excesiva.

Una vez descubado, se realiza la fermentación maloláctica, controlándose diariamente su evolución analítica. Tras su finalización se trasiega hasta quedar limpio y listo para comenzar su crianza en barrica.

CRIANZA

La crianza del Valdubón Roble 2007 se prolongó durante más de cuatro meses en barricas nuevas de roble americano (75 %) y francés (25 %). La nave de crianza se encuentra climatizada a 17 °C para garantizar una crianza pausada y sin desviaciones.

La cata periódica indica el punto donde el vino muestra un equilibrio perfecto entre su estructura y el aporte de madera, siendo éste el momento justo para dar por finalizada su crianza en barrica.

NOTA DE CATA

Tinta del País (Tempranillo) 100%

Alcohol 13 %

Acidez Total (H₂SO₄) 3.35 g/l

pH 3.75

Fecha de embotellado: a partir de Septiembre-2008

FICHA DE CATA

En la copa se muestra joven, vivo, con un color rojo picota intenso rodeado de ribetes violetas.

En nariz se muestra complejo, rico en frutas rojas con marcadas notas de cereza madura. Su potencial aromático se completa con leves notas de coco, vainilla y regaliz procedentes de su corta crianza en barrica.

En boca se presenta suave, con buena estructura, tanino maduro y acidez equilibrada. Entrada potente, evolución agradable y larguísimo postgusto.

Es apto para consumir inmediatamente, aunque su estructura le permite tener una larga vida en botella. Un vino para disfrutar como aperitivo o acompañado de buenas viandas.

Variedades

100% Tinta del País (Tempranillo).

Crianza y envejecimiento

Más de 4 meses en barricas de roble francés y americano de 225 l.