

TINTO VALDUBÓN CRIANZA 2004

CLIMATOLOGÍA

La climatología del 2004 estuvo caracterizada por un invierno suave seguido de una primavera lluviosa y con temperaturas más bajas de lo normal en el mes de abril que ocasionaron la brotación tardía de la vid. La ausencia de heladas considerables durante el mes de mayo motivó que la cosecha del 2004 fuera una de las más productivas de los últimos años.

El verano del 2004 destacó por la escasez de lluvias y las altas temperaturas. Estas condiciones se mantuvieron durante todo el periodo de maduración llevando a la obtención de un fruto de excelente estado sanitario, alto grado alcohólico y rico en taninos maduros y polifenoles en general.

VIÑAS

Valdubón Crianza está elaborado con uva Tinta del País (Tempranillo) procedentes de viñas con una edad superior a 40 años. Las viñas originarias de Valdubón Crianza se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo Roa, Pardilla y Milagros sus principales orígenes.

Las labores realizadas al viñedo van encaminadas a la obtención de una uva en perfecto estado sanitario y al control de rendimientos que garantice un fruto de alta concentración. Para ello, se realizan aclareos de racimos, dejando una producción media de 7-8 racimos/cepa que suponen un rendimiento inferior a 5.000 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, tanino y color. En base a los resultados obtenidos se eligen para Valdubón Crianza aquellas viñas que destaquen por proporcionar uva con alta concentración de fruta y alta carga fenólica que asegure un buen potencial de crianza. La uva cortada se traslada a la bodega lo antes posible, quedando molturada antes de 10 h desde su recolección.

La vendimia 2004 se generalizó la segunda semana de octubre. Valdubón comenzó el corte el 30 de septiembre para garantizar el estado de madurez óptimo para la elaboración, evitando de esta manera la sobremaduración del fruto. Los mostos obtenidos presentaron un grado alcohólico probable adecuado, con buena acidez y alta concentración polifenólica. La calificación de la cosecha fue: EXCELENTE

FERMENTACION

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de Crianzas se lleva a tanques predeterminados. La elaboración de los futuros crianzas está diseñada de forma que se favorezca la extracción de color y tanino manteniendo la fruta en el aroma. Todos los tanques están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación a 28 °C. La maceración se prolongó durante 21 días. El tiempo de macerado se decide en base al seguimiento analítico y de 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 suficiente para garantizar una buena evolución en barrica y antes de percibir notas tánicas verdes que disminuyan la calidad del producto.

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 entrada en barrica.

CRIANZA

La estancia en barrica del Valdubón Crianza 2004 se prolongó durante 12 meses en barricas de roble americano (67 %) y francés (33 %). Todas las barricas empleadas poseen una edad inferior a 36 meses.

La cata periódica determina la duración de la crianza. Su estancia en madera se considera concluida cuando el vino presenta una redondez suficiente en boca y un nivel aromático adecuado que complementa a la fruta inicial dándole complejidad en nariz.

Se realizan trasiegos cada 4 meses para asegurar una crianza sin desviaciones, poniéndose especial cuidado en evitar una oxigenación excesiva del vino que dañe su color y aromas durante este proceso.

La crianza se termina con la estancia del vino en botella, saliendo al mercado con un mínimo de 12 meses de crianza en botella, donde el vino termina de redondearse y de mostrar todo su potencial aromático.

NOTA DE CATA

ANALÍTICA

Grado Alcohólico 14 % vol
Acidez Total (en sulfúrico) 3.35 g/l
pH 3.72
Fecha de embotellado: Mayo-06

FICHA DE CATA

Valdubón Crianza proviene de viñas viejas seleccionadas repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes Roa, Pardilla y Milagros

En la copa presenta color rojo muy vivo que aún conserva algún destello violeta que indica el buen hacer en bodega y su buena evolución en barrica.

En nariz sorprende su complejidad, mostrando una mezcla de aromas de compota de fruta, regaliz, vainilla y coco aderezada con aromas especiados.

En boca se muestra elegante, pleno de taninos maduros, con un ataque contundente pero no agresivo fruto de su gran estructura. Su evolución es amable, llenando poco a poco la boca de fruta. Muestra una acidez equilibrada que le confiere un paso de boca alegre. Finalmente, posee un larguísimo y cálido final de boca.

Es un vino listo para disfrutar, aunque su estructura le permitirá seguir mejorando en botella durante varios años.

Variedades

100 % Tinta el País (Tempranillo)
Uva procedente de viñedos de más de 40 años.

Elaboración y Crianza

Elaboración tradicional

Crianza en barrica:
12 meses en barrica bordelesa de madera francesa (33 %) y americana (67 %)

Crianza en botella:
Mínimo de 12 meses.