

TINTO VALDUBÓN RESERVA 2003

CLIMATOLOGÍA

La climatología del 2003 vino caracterizada por una alta pluviosidad durante el invierno y la primavera, así como por unas temperaturas excepcionalmente altas sufridas durante los meses de Julio a Septiembre. Esta climatología produjo un desarrollo de la vid en unas condiciones muy favorables y una maduración óptima de la uva al disponer de altas temperaturas durante su periodo de maduración sin sufrir estrés hídrico al contar con reservas suficientes de agua.

VIÑAS

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

La viñas originarias de Valdubón se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Roa, Pardilla y Milagros.

Las viñas seleccionadas para elaborar Valdubón Reserva son aquellas que con una edad superior a 30 años, destaquen por proporcionar una uva de gran concentración y con excepcional potencial aromático.

Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados a los viñedos, centrándose los esfuerzos en el control de rendimientos, para lo cual, se realizan aclareos de racimos, dejando una producción media de 6-7 racimos /cepa que suponen un rendimiento nunca superior a los 4500 Kg. La calidad de la uva se completa con podas en verde que garanticen 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 Baumé, acidez y potencial de color. En base a los resultados se escogen para Valdubón Reserva aquellas que muestren un mayor grado de madurez sin perder el equilibrio entre sus parámetros de calidad. La uva cortada se traslada a la bodega lo antes posible, quedando molturada antes de 10 h después de su corte.

La vendimia 2003 se generalizó la primera semana de octubre. Valdubón comenzó el corte la segunda quincena semana de septiembre para garantizar madurez óptima. Se consiguió de esta manera unos vinos con alto color, buena acidez y concentración tánica y un grado alcohólico adecuado.

FERMENTACION

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de vinos con crianza prolongada se lleva a tanques predeterminados. La fermentación se realiza a 28°C durante 22 días aproximadamente. Toda la elaboración se centra en extraer el máximo de materia polifenólica sin perder el potencial aromático del vino, para lo cual se realizan varios remontados suaves al día. La maceración se controla tanto analítica como organolépticamente, decidiéndose el descube en el momento que el vino posea una buena estructura para su posterior crianza en barrica sin que se observen sensaciones de verdor proveniente de la extracción de taninos de pepitas.

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

CRIANZA

La crianza del Valdubón Reserva 2003 se prolongó durante 21 meses en barricas de roble americano (50 %) y francés (50 %). Todas las barricas empleadas poseen una edad inferior a 36 meses.

Se realizan trasiegos cada 4 meses, poniéndose especial cuidado en evitar una oxigenación excesiva del vino que dañe su color y aroma durante este proceso.

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.

La crianza se concluye con la estancia en botella donde el vino termina de pulir su estructura y de redondear sus aromas, saliendo al mercado con un mínimo de 16 meses en botella.

NOTA DE CATA

ANALÍTICA

Tinta del País (Tempranillo) 100%

Alcohol 13.5 %

Acidez Total (H₂SO₄) 3.25 g/l

pH 3.67

Fecha de embotellado: Marzo 2006

FICHA DE CATA

En copa se muestra joven, con un color rojo intenso impropio de su edad y que indica un correcto envejecimiento.

En nariz se muestra complejo, fruto de la mezcla de barricas empleadas en su crianza. La fruta madura confitada se mezcla con el coco, la vainilla y las especias y frutos secos provenientes de la madera.

En boca se presenta amable, aterciopelado, con madera bien integrada y rico en taninos maduros que le confiere una entrada potente a la vez que elegante. Evolución suave y retrogusto largo e intenso.

Para un mejor disfrute del vino, se recomienda decantar Valdubón Reserva 2003 30 minutos antes de catar.

