Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

VALTRAVIESO VT VENDIMIA SELECCIONADA

ORIGEN: RIBERA DEL DUERO
VARIEDAD: TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT
GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Los 6 pagos de las tres variedades fueron vendimiados a mano, en cajas de 15 Kg. y elaborados por separado, cuando la uva se encontraba en su mejor momento de maduración fenólica, de acidez y de grado potencial. Previo despalillado, la uva entera entró a pequeños depósitos de fermentación de 10.000 Kg. y se realizó una maceración pre-fermentativa a baja temperatura, proporcionando una excelente extracción aromática, de materia colorante y taninos nobles. La fermentación alcohólica se realizó a temperatura controlada entre 24 y 28º, durante un período de 8 días de media. A continuación se prolongó la maceración de los hollejos durante otros 15 o 19 días. Los vinos estuvieron con sus lías finas durante todo el proceso de su crianza. La fermentación malo-láctica se realizó en barricas en las variedades Cabernet Sauvignon y Merlot.

CATA:

COLOR: Rojo picota intenso, de capa alta, con tonos morados bien patentes. Excelente brillo en un vino que no ha sido clarificado ni filtrado, y que demuestra el cuidado exquisito en las barricas.
AROMA: Aromáticamente muy complejo, con un comienzo donde destacan aromas de frutos rojos, ciruelas pasas y compota de frutas, con recuerdos de regaliz de la variedad Merlot. La misma sensación se percibe en retro-olfacción, donde además aparecen suaves aromas torrefactos y mentolados.
SABOR: Potente, con cuerpo y taninos muy dulces. Con buen equilibrio acidez/grado alcohólico, que prolonga la degustación. Vino largo, muy largo.