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

VALTRAVIESO
VT TINTA FINA

ORIGEN: RIBERA DEL DUERO
VARIEDAD: 100% TINTA FINA
GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

La uva procedente de una única parcela de pago de "el obispo", (conducido a la manera tradicional en "vaso"), fue vendimiada a mano en cajas de 15 Kg., a mediados del mes de octubre con una intensa concentración de antocianos, aromas y con excelente acidez. Previo despalillado, la uva entró entera en pequeños depósitos de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 14 días, propició una excelente extracción de color y taninos dulces. El vino se mantuvo otros 18 días después en contacto con los hollejos, para propiciar una perfecta extracción y redondeado. La fermentación malo-láctica se realizó íntegramente en barrica de roble francés, nueva, procedentes de Forêt du Bertrange.

CATA:

COLOR: Excelente color rojo picota muy intenso, con capa muy alta y un atractivo en la copa.
AROMA: Amplio abanico frutal en nariz donde destaca un profundo aroma a uva fresca en primer plano, acompañado de aromas de grosellas, arándanos y mora negra. Una segunda olfacción permite apreciar frutas compotadas y suaves aromas balsámicos (After Eigth, cedro) y notas minerales que proporcionan mayor complejidad al vino.
SABOR: Presenta buen ataque, demostrando su buena estructura, pero con la dulzura aportada por una excelente glicerina que redondea la degustación. A pesar del buen grado alcohólico, el equilibrio tánico y la acidez permiten alargar la degustación de este vino.