



Honoris

D.O. RIBERA DEL DUERO

Filosofía

La filosofía de trabajo de Bodegas Valdubón está basada en un conocimiento exhaustivo de nuestras viñas que nos permite diseñar una elaboración personalizada para cada parcela. De esta forma y siguiendo con el compromiso de calidad de Bodegas Valdubón, nace Honoris como la máxima expresión de la unión de nuestras mejores y vetustas viñas de Tempranillo y Merlot, una elaboración especial y esmerada crianza.

Origen

Las viñas originarias de Honoris poseen una edad superior a 60 años y están localizadas en los términos de Aldehornos, Montejo y Baños de Valdearados, en pleno corazón de Ribera del Duero.

Las viñas seleccionadas se encuentran en un perfecto estado sanitario y son sometidas a un estricto control de rendimiento. La producción exigida es inferior a los 3.000 kg/ha, para lo cual se realizan los aclareos pertinentes para conseguir un máximo de 6 racimos por cepa.

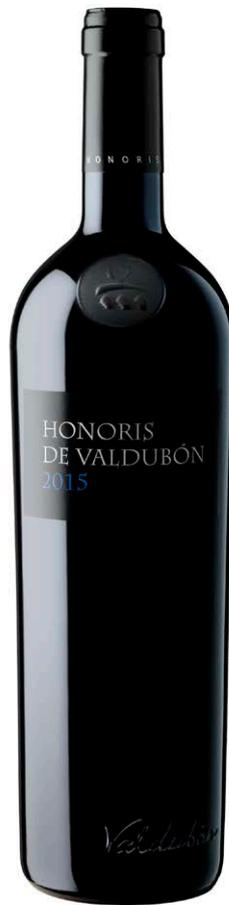
La vendimia se realiza tras un fuerte seguimiento analítico, comenzándose la recogida en el momento óptimo de madurez de cada variedad. La recolección se realiza en cajas de 20 kg. Este meticuloso traslado, unido a una selección exhaustiva al llegar a bodega garantiza la entrada en el tanque solamente de aquellos racimos en perfecto estado sanitario y de maduración.

Fermentación

La fermentación se realiza en tinas de roble francés de 7.500 Kg. La uva es recibida sobre nieve carbónica y se somete a una maceración pre-fermentativa a 6 °C durante 6 días para extraer todo el potencial aromático.

Tras este periodo, la fermentación alcohólica se lleva a cabo a temperatura controlada de 26 °C. La evolución del proceso se controla diariamente sensorial y analíticamente, dándose por terminada cuando el vino muestra una gran estructura sin perder la frescura de sus aromas.

Tras acabar su elaboración obtenemos un caldo único, estructurado, con cuerpo, pleno de taninos redondos y con un complejísimo aroma consecuencia de la mezcla de frutas maduras con las notas provenientes de su contacto con la madera.



Crianza

La crianza se realiza en barricas nuevas de roble francés de 225 l.

La crianza pausada que ofrece la madera francesa permite observar paso a paso como el aroma y la estructura de Honoris se van enriqueciendo con tonos especiados al mismo tiempo que se va redondeando su boca, permitiendo decidir el tiempo justo de estancia en la bodega.

Finalmente, la botella proporciona el medio adecuado para la evolución final permitiendo entrelazar sus aromas y terminando de redondear su boca, haciendo de Honoris un vino redondo, aterciopelado y con un complejísimo aroma.

Cata y analítica

Honoris se presenta en la copa como un vino muy cubierto con un rojo vivo con ribetes violáceos resultado de una excelente evolución en bodega y botella.

En nariz se muestra joven y complejo al mismo tiempo. Las notas de ciruela negra madura se mezclan con toques de licor y notas especiadas donde destaca el tomillo hacen de la nariz el principal atractivo de este vino.

En boca se muestra corpulento pero suave, pleno de taninos maduros. Su acidez se encuentra bien equilibrada con el alcohol, dejando una sensación cálida y alegre al mismo tiempo. Posee una entrada potente, seguida de una impresionante evolución donde Honoris presenta todo su potencial. Finalmente, su post-gusto es largo y muy intenso. Un vino para disfrutar.

Analítica

Varietades:

- Tinta del País (Tempranillo) 92%
- Merlot: 8%

Alcohol: 14,3% vol.
Acidez Total: 3,3 g/l
pH: 3,78

Crianza:

22 meses en bodega nueva de roble francés.

