



Crianza

D.O. RIBERA DEL DUERO

Viñas

Valdubón Crianza está elaborado con uva Tinta del País (Tempranillo) procedente de viñas con una edad superior a 30 años. Las viñas originarias de Valdubón Crianza se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo Aldehornos, 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 garanticen 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 4.500 kg/ha. La calidad de la uva se completa con la poda en verde, garantizando el perfecto aireado y soleado 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, tanino y color. Sobre la base de los resultados obtenidos se eligen para Valdubón Crianza aquellas viñas que destacan por proporcionar uva con alta concentración de fruta y alta carga fenólica que asegura 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.



Analítica:

100 % Tinta el País
(Tempranillo)

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

Alcohol: 13,5% vol
Acidez Total: 3,25 g/l
pH: 3,77

Fecha embotellado:
Noviembre 2019

Fermentación

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de Crianzas se lleva a depósitos 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 prolonga durante 15-21 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 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 complemente a la fruta inicial dándole complejidad en nariz.

Se realizan trasiegos cada 5 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.

Ficha de Cata

En copa se presenta, joven, con color intenso que conserva aún toques azulados indicativos de una buena crianza.

En nariz se muestra franco, alegre y afrutado, destacando la fruta roja mezclada con coco, vainilla, cacao y notas especiadas de regaliz y tomillo.

En boca se muestra potente y aterciopelado al mismo tiempo. Ataque alegre y suave debido a una buena acidez, equilibrada con el alto grado alcohólico de la añada. Una vez en boca, muestra una evolución elegante de taninos maduros. Finalmente, su acidez ayuda al paso de boca dotándolo de un largo retrogusto.

Es un vino listo para disfrutar, aunque su estructura y acidez le aseguran un correcto envejecimiento.

