



Roble

D.O. RIBERA DEL DUERO

Viñas:

Valdubón Roble está elaborado íntegramente con uva Tinta del País (Tempranillo). Las viñas originarias de Valdubón se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Roa y Milagros. Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados al viñedo, centrándose los esfuerzos en una severo aclareo de racimos que deje a la cepa con una producción media de 7-8 racimos por cepa que suponen un rendimiento máximo de 5.000 kg/Ha.

La vendimia:

Se controla la evolución del grado Baumé, acidez y potencial de color. En base a los resultados obtenidos se realiza una primera clasificación, destinándose a Valdubón Roble aquellas viñas que destacan año tras año por proporcionar vinos muy afrutados, con estructura media-alta, buena acidez y taninos maduros. Los viñedos destinados a Valdubón Roble se recolectan por la noche para garantizar una entrada en bodega a baja temperatura y un comienzo de fermentación suave que mantenga toda la fruta en nariz y boca. La uva cortada se traslada a la bodega lo antes posible, quedando molturada antes de 6 h después de su recolección.



Coupage:

100% Tinta del país (Tempranillo)

Análisis técnico:

Alcohol: 13,8% vol
Acidez Total: 3,1 g/l
pH: 3,68

Fermentación

Valdubón Roble supone un paso intermedio entre Valdubón Tempranillo y Valdubón Crianza. Para ello, se realiza una elaboración encaminada a obtener un vino que conserve los aromas varietales y la frescura de Valdubón Tempranillo pero con una estructura inicial suficiente para realizar una crianza de al menos 4 meses en barrica de roble. La elaboración consta de una maceración media, en condiciones que permiten conservar el máximo potencial aromático pero que, a su vez, realice una extracción suficiente para la estructura que buscamos. Esto es, a 28 °C con remontados diarios no muy intensos. El final de la maceración se decide en el momento que se constata que el vino posee buena estructura sin agresividad procedente de una extracción excesiva.

Las fermentaciones alcohólicas y málicas se llevan a cabo al mismo tiempo empleando técnicas de coinoculación, esto es, añadiendo los dos fermentos al mismo tiempo. Esta técnica está especialmente pensada para maximizar la fruta del vino en boca y nariz.

Crianza:

La crianza del Valdubón Roble se prolongó cuatro meses en barricas nuevas de roble americano (75%) y francés (25%). La nave de crianza se encuentra climatizada a 17 °C para garantizar una crianza pausada y sin desviaciones. 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.

Nota de Cata:

En la copa se muestra joven, vivo, oscuro, con buena capa donde resaltan los tonos rojos picota con marcados ribetes violetas.

En nariz se muestra muy expresivo, pleno de frutas rojas frescas. Su perfil aromático se completa con notas de madera de su breve paso por barrica destacando las notas de coco, vainilla y regaliz que se irán integrando en el vino tras unos meses de estancia en botella.

En boca se presenta sedoso y estructurado, pleno de taninos maduros bien pulidos en la barrica. Entrada alegre, con buena acidez evolución agradable y larguísimo postgusto.

Es apto para consumir inmediatamente, aunque su estructura le permite tener una larga vida en botella. Un vino para disfrutar como aperitivo o acompañado de buenas viandas.

