



VALDUBÓN

Valdubón diez

D.O. RIBERA DEL DUERO

Filosofía

Valdubón 10 nace como un proyecto de cooperación entre personas de todos los sectores implicados en la elaboración, difusión y comercialización del vino. El equipo de autores formado por enólogos, periodistas gastronómicos, comerciantes y sumilleres ha puesto en común, en reuniones a lo largo de dos años, sus diferentes y complementarios conceptos de un buen vino, lográndose un punto de encuentro de todos los sectores implicados.

Origen

El origen del vino hay que buscarlo en el concepto consensuado del mismo establecido en una primera reunión. Valdubón 10 debía ser el resultado de la suma de 10 vinos originales, que debían mostrar su potencial a lo largo del proyecto, dando finalmente un caldo de corte moderno, elegante y bien vestido a la vista. En nariz se buscaba un vino con alta concentración de fruta y con un ligero toque de madera bien integrada que acomplejara el aroma. En boca, estructurado pero amable. Pleno de taninos maduros que llenaran el paladar.

Los vinos seleccionados para comenzar el proyecto, partieron de una cata donde Valdubón puso a disposición de los diez autores, todas las existencias no embotelladas presentes en bodega en dicha fecha sin deparar en añadas, tiempos de crianza o ubicación de los viñedos.

Fermentación

Los vinos seleccionados provenían de distintas fermentaciones, proporcionando matices y características muy diferentes:

A) Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable a temperaturas comprendidas entre 22 y 28° C.

B) Fermentación en tinas de roble francés de 7.500 kg donde la uva es recibida sobre nieve carbónica y posteriormente es sometida a maceración pre-fermentativa a 6° C durante 6 días para extraer todo el potencial aromático.

C) Fermentación en tanques de acero inoxidable con técnicas especiales de vinificación (pigeage) donde el fruto es sometido a intensos bazuqueos para extraer el máximo contenido fenólico.

Ficha de Cata

En copa, se muestra oscuro, muy cubierto, brillante, rojo sangre intenso con destellos granates que indican juventud y potencia al mismo tiempo.

En nariz destacan los toques de fruta negra madura mezclados con vainilla, mentas y especias provenientes de su crianza en madera francesa envueltas en cierto toque licoroso.

En boca se presenta potente y suave al mismo tiempo debido a un buen equilibrio entre la acidez, la madurez de sus taninos y el grado alcohólico. De evolución es amable, con boca amplia y sedosa. Paso de boca alegre y ligero seguido de un largo postgusto. Un vino apropiado para disfrutar tanto por sí mismo como acompañado por buenas viandas.



Coupage:

100% Tinta del país
(Tempranillo)

Análisis

Alcohol: 13,9% Vol.
Acidez Total: 3,3 g/l
pH: 3,89
Acidez Volátil: 0,75
Índice de polifenoles
totales: 67
Intensidad de color: 13

Fecha de embotellado:

20 de Noviembre de 2019



10ª EDICIÓN

Composición de añadas

2015: 1% / 2016: 17% / 2017: 82%

Características de las añadas participantes

En nariz destacan los toques de fruta negra madura mezclados con vainilla, mentas y especias provenientes de su crianza en madera francesa envueltas en cierto toque licoroso.

2015

La meteorología del 2015 vino caracterizada por la escasez de las precipitaciones durante todo el año. Un invierno frío dio paso a una primavera seca de temperaturas suaves para la zona. Durante el verano, las temperaturas se mantuvieron muy altas. Estas condiciones ocasionaron una maduración acelerada en los primeros momentos con un envero antes de lo habitual en la zona. La evolución del fruto fue desigual y más adelante se vio retardada por la sequía comenzándose la campaña en fechas habituales en Ribera. Estas condiciones llevaron a la obtención de una cosecha corta, con buen estado sanitario, alto grado alcohólico, acidez media y alta concentración fenólica.

2016

La añada el 2016 vino caracterizado por una primavera muy lluviosa, extendiéndose las precipitaciones hasta las dos primeras semanas del verano. Sin embargo, este comienzo poco usual dio paso a un verano seco y caluroso que retardó el proceso de maduración del fruto, no llegándose a bloquear la planta debido a las reservas hídricas obtenidas en primavera. Estas condiciones, unidas a una cosecha copiosa llevaron a una campaña tardía, con óptimo estado sanitario, grado alcohólico moderado, acidez media y alta concentración fenólica.

2017

Por su parte, la meteorología del 2017 pasará a la historia como una de las menos benévolas de las últimas décadas, donde la sequía fue la protagonista del año. La escasez de precipitaciones se extendió durante buena parte del invierno, la primavera y la totalidad del verano. Este hecho, junto con unas temperaturas superiores a la media desde comienzos de primavera, ocasionó una brotación temprana de la planta.

A mediados de abril, el ciclo vegetativo se vio interrumpido por una fuerte helada, que afectó al 95 % de las viñas de Ribera del Duero, quedando la práctica totalidad de las yemas congeladas. Desde el primer momento, la segunda brotación de la planta mostró una preocupante escasez de cosecha, que se materializó finalmente en un 55 % menos que la añada anterior. El fruto recogido tenía un tamaño pequeño pero en perfecto estado sanitario, alta madurez fenólica, baja acidez y alto contenido alcohólico.

Meses de envejecimiento en madera

17 meses en barrica de roble francés (97%) y roble americano (3%).