



Reserva

D.O. RIBERA DEL DUERO

Viñas

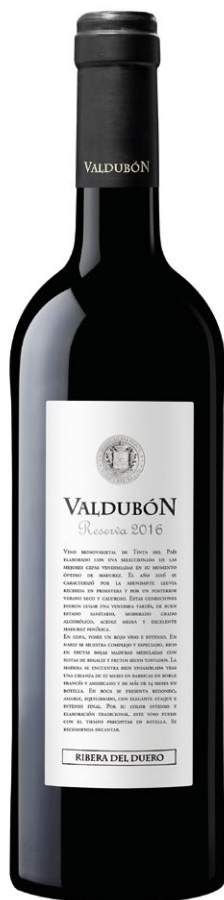
El Valdubón Reserva está elaborado íntegramente con uva Tinta del País (Tempranillo).

Las viñas originarias de Valdubón se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Pardilla, Castrillo, Fuentelceped, Aldehornos y Milagros. Las viñas seleccionadas para elaborar Valdubón Reserva son aquellas que con una edad superior a 30 años, destacan por proporcionar una uva de gran concentración y con excepcional potencial aromático.

Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados a los viñedos, centrándose los esfuerzos en el control de rendimientos, para lo cual, se realizan aclareos de racimos, dejando una producción media de 6-7 racimos /cepa que suponen un rendimiento nunca superior a los 4500 kg. La calidad de la uva se completa con podas en verde que garantizan el perfecto aireado y soleo de la uva durante todo el proceso de maduración.

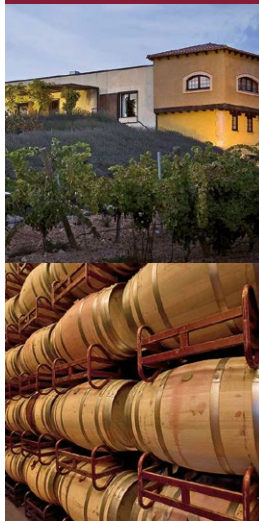
Vendimia

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 Reserva 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 diez horas desde su recolección.



Análítica

Tinta del País (Tempranillo): 100%
Alcohol: 13,9% vol.
Acidez Total (H₂SO₄): 3,2 g/l
pH: 3,74



Fermentación

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de vinos con crianza prolongada se lleva a depósitos predeterminados. La fermentación se realiza a 28 °C durante 22 días aproximadamente. Toda la elaboración se centra en extraer el máximo de materia polifenólica sin perder el potencial aromático del vino, para lo cual se realizan varios remontados suaves al día.

La maceración se controla tanto analítica como organolépticamente, decidiéndose el descube en el momento que el vino posea una buena estructura para su posterior crianza en barrica sin que se observen sensaciones de verdor proveniente de la extracción de taninos de pepitas.

Una vez descubado, se realiza la fermentación maloláctica, controlándose diariamente su evolución analítica. Tras su finalización, se trasiega hasta quedar limpio y preparado para su crianza en barrica.

Crianza

La crianza del Valdubón Reserva se prolongó durante un mínimo de 22 meses en barricas de roble americano (50 %) y francés (50 %). Todas las barricas empleadas poseen una edad inferior a 36 meses. Se realizan trasiegos cada 5 meses, poniendo especial cuidado en evitar una oxigenación excesiva del vino que dañe su color y aroma durante este proceso.

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.

La crianza se concluye con la estancia en botella donde el vino termina de pulir su estructura y de redondear sus aromas, saliendo al mercado con un mínimo de 16 meses en botella.

Ficha de Cata

En copa muestra cubierto, con color rojo intenso con destellos violetas que muestran su buen envejecimiento.

En nariz se muestra complejo y especiado, rico en frutas rojas maduras mezcladas con notas de regaliz y frutos secos tostados.

En boca se presenta potente, alegre por su buena acidez, pleno de taninos maduros, con elegante ataque, excelente evolución e intenso final.

Para un mejor disfrute del vino, se recomienda abrir Valdubón Reserva treinta minutos antes de catar.