



Tempranillo

D.O. RIBERA DEL DUERO

Viñas

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

Las viñas originarias de Valdubón tempranillo se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Milagros, Castrillo y Pardilla.

Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados al viñedo. La producción media permitida en nuestras viñas es de 7-8 racimos/cepa que suponen un rendimiento máximo de 6.000 kg/ha. 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 la bodega, estableciéndose la fecha óptima de vendimia para cada viña.

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 Tempranillo aquellas viñas que destacan año tras año por proporcionar vinos muy afrutados, con estructura media-alta, buena acidez y taninos maduros. La uva cortada se traslada a la bodega lo antes posible, quedando molturada antes de 8 horas después de su recolección.



Vino tinto joven
COSECHA
D.O. Ribera del Duero

Variedad:

Tinta del país
(Tempranillo) 100%

Crianza en bodega: No

Análisis técnico:

Alcohol: 13,5% vol
Acidez Total (H₂SO₄):
3,1 g/l
pH: 3,75



La vendimia 2019 se generalizó durante la primera semana de octubre. Valdubón comenzó el corte el 30 de septiembre solo para las parcelas destinadas a Valdubón tempranillo para garantizar un estado sanitario óptimo y un buen equilibrio acidez-azúcar.

Fermentación

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de Valdubón Tempranillo se lleva a depósitos predeterminados. La elaboración se realiza de forma que se preserve al máximo los aromas primarios y el color violáceo que caracteriza a los vinos jóvenes. Para ello, todos los tanques están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación a 17° C. La maceración se prolonga durante 3-5 días. El tiempo de macerado se decide en base al seguimiento analítico y 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, color y calidad adecuados y antes de mostrar una astringencia que haga necesaria su crianza en bodega antes de salir al mercado.

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.

Nota de Cata

En la copa se presenta joven y muy cubierto, de color rojo intenso con alegres matices granates.

En nariz se muestra pleno de frutas frescas, destacando las fresas y ciruelas.

En boca presenta un ataque suave y alegre, debido a su buena acidez y baja tannicidad. Tras la primera impresión, comienza a abrirse impregnando el paladar de fruta y frescura. Su paso por boca es ligero con final afrutado.

Su consumo puede ser inmediato, aunque su estructura le permite permanecer largo tiempo en botella sin perder sus características.