

## VALDUERO CRIANZA, TEMPRANILLO



**VARIETALES:**  
Tempranillo

**D.O.:** Ribera del Duero

**ELABORACIÓN:**

La uva, vendimiada a mano en cajas de 14 kg., fermentó durante 9 días entre 23 y 28°C de temperatura, seguidos de una maceración de 10 días. Un tiempo en el que al alcanzar la máxima temperatura de fermentación, realizamos el proceso de remontado diario. El último paso, es dejar descansar el vino en barricas de roble de dos orígenes durante unos 15 meses y, la menos, 12 meses más en botella. tiempo en barrica: 15 meses. tiempo en botella: 12 meses. barricas (número y procedencia roble): roble americano y francés.

**CATA:**

Granate intenso, vivo, de capa alta. Con aromas frutales, balsámico y espaciado con detalles de comino, clavo y nuez moscada. Un vino muy bien estructurado, amable y con nervio en boca. Se despiden con un importante retrogusto. Más que un crianza. Ideal junto a carne de buey, revueltos, embutidos ibérico y quesos semi-curados. Temperatura ideal de consumo: de 17° a 19°.

