



## TEMPRANILLO



### Proceso de Elaboración

#### VIÑAS

Valdubón Cosecha 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/cepa que suponen un rendimiento máximo de 4.500 kg/Ha.

#### 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 Baume, acidez y potencial de color. En base a los resultados obtenidos se realiza una primera clasificación, destinándose a Valdubón Cosecha aquellas viñas que destaquen año tras año por proporcionar vinos muy afrutados, con estructura media-alta, buena acidez y taninos maduros. Los viñedos destinados a Valdubon Cosecha 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.

La vendimia 2014 se generalizó durante la segunda semana de octubre. Valdubón comenzó el corte el 29 de septiembre solo para las parcelas destinadas a Valdubon 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 Cosecha 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 21°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 barrica 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.



### Coupage



### Notas de cata

En copa, se muestra cubierto, de color rojo picota brillante con alegres destellos granates.

En nariz posee su mayor potencial con un aroma refrescante lleno de fresas, ciruelas rojas y frambuesas envueltas en notas lácticas.

En boca se presenta muy suave, con baja tanicidad. Su viva acidez lo dota de una entrada alegre, bien equilibrada con su contenido alcohólico. Posteriormente, evoluciona correctamente mostrando todo su potencial de fruta. Su paso de boca es ligero, fácil de beber y que invita al siguiente sorbo. Tras entrar, deja un agradable retrogusto de frutas rojas ácidas.

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



### Crianza

100% Tempranillo



### Análisis

Grado alcohólico:	13% vol
Acidez total:	3.3 g/l
pH	3.67