

# Finca Vallejo

## Crianza

### 2017

---



- **Tipo de Vino:** Tinto crianza
  - **Zona de Producción:** Ribera del Duero
  - **Cosecha:** 2017
  - **Calificación DO Cosecha:** Muy buena
  - **Variedades de uva empleada:** 100% Tempranillo (Tinta del país)
  - **Tipo de botella:** Bordelesa
  - **Formatos:** 75 cl.
- 

#### *Datos Analíticos*

- **Grado alcohólico:** 14,5 % Vol.
  - **Acidez Volátil:** 0,56
  - **Acidez Total:** 5g/l
  - **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 32 /76
  - **pH:** 3,66
  - **Apto para Veganos**
- 

#### *Características de Elaboración*

Se realiza con uvas procedentes de viñedos seleccionados situados a unos 800 m de altitud en suelos arcillo-calcáreos y francos arenosos, situados en la localidad de Villalba de Duero, Burgos. Vendimia manual. La fermentación alcohólica y maloláctica se realizan en depósitos de acero inoxidable. Terminado estos procesos el vino es llevado a barricas de roble americano y francés donde pasará 12 meses adquiriendo equilibrio y complejidad. Una vez terminada la crianza el vino se embotella para salir al mercado.

#### *Datos de la Cosecha*

La vendimia 2017 en Ribera del Duero estuvo marcada por los efectos de la helada de finales del mes de abril, así como de la sequía, siendo las precipitaciones menos de la mitad de lo habitual en la zona. Por lo que esta vendimia estuvo limitada en volumen pero mostrando una gran diversidad de vinos.

La excepcional calidad de las uvas aseguró que los resultados finales fueran muy prometedores aun siendo la añada con la menor cantidad de uva recogida de los últimos 15 años.

El buen manejo de la vegetación, la impecable calidad de las uvas y el buen control de la viticultura fueron fundamentales en lograr estos resultados.

La vendimia comenzó el 19 de septiembre finalizando el 2 de octubre, teniendo la duración más corta hasta la fecha.

#### *Notas de Cata*

Vino de capa media-alta, de aspecto brillante y vivo, de color rojo cereza con fondo violáceo. Aromas intensos a fruta roja fresca (grosellas, moras) con un buen equilibrio de la madera y la fruta debido a su larga crianza en bodega aportando aromas especiados, tostados y balsámicos. En la boca es estructurado, redondo, con taninos sedosos dando lugar a un perfecto equilibrio. El final de boca es amplio, largo, quedando un recuerdo intenso de la fruta roja. Maridaje con un amplio abanico de platos como cocidos, menestra, arroces pescados en salsa. Y todo tipo de carnes. Temperatura de servicio recomendada 16-18°C.