

# Finca Vallejo

## Crianza

### 2020

*Finca Vallejo es un homenaje a la familia fundadora de CVNE, y a la importancia de la viña.*

*Este vino se elabora con una selección de viñedos cercanos a nuestra bodega. La familia, igual que la viña, perdura.*



- **Tipo de vino:** Tinto crianza
- **Zona de producción:** Ribera del Duero
- **Cosecha:** 2020
- **Calificación DO cosecha:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% tempranillo (Tinta del país)
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75 cl.
- **Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés

#### *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13,8%
- **Acidez volátil:** 0,51
- **Acidez total:** 4,95
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 30/86
- **pH:** 3,67
- **Apto para veganos**

#### *Características del viñedo*

Se realiza con uvas procedentes de viñedos seleccionados en suelos arcillo-calcáreos y francos arenosos, situados en la localidad de Villalba de Duero (800 m de altitud), Burgos.

#### *Características de elaboración*

Vendimia manual, las fermentaciones alcohólica y maloláctica se realizan en depósitos de acero inoxidable. Terminado estos procesos el vino es llevado a barricas de roble 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 campaña 2020 ha estado marcada por un mayor volumen de precipitaciones así como unas temperaturas ligeramente más bajas a otros años, dando lugar a vinos más frescos. En una etapa clave como es la maduración, tanto las temperaturas, ligeramente más bajas, como las precipitaciones, nos ayudaron a que esta fuera más larga, dando lugar a una recogida de la uva que transcurrió tranquila y escalonada, pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega. La vendimia tuvo lugar en Bela entre el 26 de septiembre y el 19 de octubre.

#### *Notas de cata*

Vino de capa media-alta, de aspecto brillante y vivo, de color rojo cereza con fondo violáceo. En nariz se aprecia la fruta roja fresca (grosellas, guinda) así como un buen equilibrio de la madera y la fruta debido a su larga crianza en barrica aportando aromas especiados, tostados y balsámicos. En boca es estructurado y 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 y la madera. 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.