

# Finca Vallejo 2018



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Ribera del Duero
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación DO cosecha:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% Tinta del País (tempranillo)
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

## *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez volátil:** 0,5
- **Acidez total:** 5,34
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 27.2/88
- **pH:** 3,61
- **Índice Polifenoles Totales:** 52,48
- **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 franco arenosos, situados en la localidad de Villalba de Duero, Burgos. Elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable. Realiza su crianza durante unos 6 meses en bodega de roble americano de segundo año. Su estabilización se realiza por medios naturales.

## *Datos de la cosecha*

La cosecha 2018 ha sido inmejorable tanto en el estado sanitario como en la calidad de la uva. Lo cual ha dado un respiro a los productores de la zona.

Tras un 2017 lleno de unas condiciones climáticas adversas llega el invierno y la primavera con temperaturas frías y abundantes lluvias, lo cual provoca una buena y rápida recuperación del viñedo.

La vendimia comienza el 27 de septiembre finalizando el 12 de octubre con expectativas de obtener vinos frescos, con buena capa de color y una gran capacidad de guarda.

## *Notas de cata*

Color púrpura con capa alta.

Mezcla de aromas afrutados como frutos negros y regaliz con notas frescas de hierbas aromáticas.

En boca es un vino de entrada potente y paso marcado por la personalidad de los vinos de Ribera.

La retronasal es larga y afrutada.

Temperatura de servicio recomendada 15-16°C.