

FINCA VALLEJO

2022

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

Zona de producción: Ribera del Duero

Cosecha: 2022

Calificación DO cosecha: Muy buena

Variedades de uva empleada:

100% tempranillo

Tipo de botella: Borgoña

Formato: 75 cl.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés y americano

Grado alcohólico: 13,9%

pH: 3,73

SO₂ Libre/Total: 30/70

Índice Polifenoles Totales: 67

Acidez total: 4,7

Acidez volátil: 0,51

Apto para veganos



Características del viñedo

Las uvas proceden de nuestros viñedos situados a 800 m de altitud en la localidad burgalesa de Villalba de Duero donde el clima es continental y los suelos son arcillo-calcáreos, idóneos para el cultivo de la viña.

Características de elaboración

La fermentación alcohólica transcurre en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y la crianza de 6 meses en barricas de roble francés y americano.

Datos de la cosecha

La añada 2022 ha sido una de las más secas de los últimos años teniendo temperaturas elevadas durante parte de la primavera y todo el verano.

Por estas circunstancias, la vendimia comenzó un 19 de septiembre y acabó un 15 de octubre, siendo esto prácticamente 2 semanas antes que años anteriores.

El inicio tan temprano se llevó a cabo para mantener la fruta y la frescura de los vinos, así como para conseguir toda la uva en su punto óptimo de maduración.

Notas de cata

Este vino Finca Vallejo destaca por los aromas a fruta roja y notas frescas de hierbas aromáticas, entrada en boca potente con un tanino redondo y un final largo y persistente.