



VALDEPILA

2015

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VALDEPILA ES EL NOMBRE DE UN PEQUEÑO VALLE QUE BAJA DESDE LOS PÁRAMOS A MÁS DE 900 METROS DE ALTITUD HASTA EL RÍO DUERO, UN LUGAR TRANQUILO Y SILENCIOSO EN UN LUGAR REMOTO. EL VINO VALDEPILA ES UNA SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS DE ESTA REGIÓN

Valdepila se encuentra entre 800 y 900 metros de altitud con una mezcla de suelo muy heterogénea de piedra caliza procedente de los páramos, arena resultante de la erosión de las colinas empinadas y arcilla. Son suelos pobres, ideales para el viñedo, que de forma natural permiten conseguir producciones escasas pero concentradas de vinos expresivos y longevos. El vino es un reflejo fiel de la tierra, su altitud y las condiciones extremas en las que se desarrolla el viñedo. La viña se desarrolló sin irrigación, lo que obligó a las raíces a profundizar en el terreno

ESPECIFICACIONES

DENOMINACIÓN	DO Ribera del Duero (Castilla y León- España)
CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA AÑADA	El invierno de 2015 no tuvo muchas precipitación y fue de temperaturas frías, llegando a situarse en el rango de -5°-10°C. Junio trajo alguna precipitación lo que junto con unas temperaturas medias favorecieron el desarrollo de la viña. El mes de julio vino marcado por una ola de calor pero agosto y septiembre volvieron a las condiciones normales de esos meses, con días cálidos y noches frescas, lo que permitió una maduración perfecta de la uva y la consecución de una gran añada.
ALTITUD/SUELOS	850 metros / Mezcla de suelos calizos, arcilloso y arenoso.
VARIEDAD	100% Tempranillo- Tinto Fino (diversos clones y patrones)
EDAD DE VIÑA	Plantados en los principios de los 90's, con más de 27 años
LOCALIZACIÓN	San Martín de Rubiales, (Burgos), [41.64° N, 4° O]
VITICULTURA	Agricultura Orgánica, sostenible, de secano, 3.500 kg/ha
VENDIMIA	Manual en segunda semana de octubre de 2015 en cajas de 15 kilos
CRIANZA	12 meses en bodega de roble francés de 255 litros, nueva y de 1 año
EMBOTELLADO	Embotellado en mayo de 2017
ANÁLISIS	Alcohol 14,5% - pH 3,83 - Acidez total 4,67 gr/l



COMENTARIOS

VINIFICACIÓN La vendimia es a mano y realizamos dos selecciones de uva, una en la vid y otra en la bodega.

A la llegada a la bodega, enfriamos la uva a 5° y de esta forma realizamos una maceración en frío durante una semana, lo que permite obtener aromas en fase líquida.

La fermentación alcohólica comienza con levaduras autóctonas a 15°C y la fermentación maloláctica se desarrolla manteniendo la temperatura de la bodega a 20°C.

NOTAS DE CATA **Color.** Un color rojo cereza picota muy intenso

Nariz. Ofrece aromas de fruta negra madura, junto con toques de regaliz, especias y tabaco, como corresponde a la variedad Tempranillo.

Boca. Es de taninos sabrosos, potentes, carnosos y dulces con un final largo y elegante. Bien equilibrado y con una acidez viva.

REFERENCIAS 91 Andreas Larson (2018)
91 Guía Peñín (2018)
Plata, Mundus Vini (2018)
Plata, The Drinks Business (2017)