Valdaya

VALDAYA

RIBERA DEL DUERO D.O. MIRUM

UVAGGIO
100% Tempranillo

VIGNETO
Vecchie viti di età compresa tra 60 e 80 anni collocate a 910m s.l.m.

VENDEMMIA
Selezione di vecchi vigneti ad alberello con rese di 1500 kg/ha. La vendemmia è effettuata manualmente in casse da 20 kg. Le parcelle vengono vinificate separatamente, seguendo la filosofia di lasciare che ogni vigneto esprima il suo potenziale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
In cantina, le uve vengono diraspate e incubate in botti aperte o di cemento, dove macerano per 2-3 giorni. La fermentazione avviene con lieviti indigeni per 20 giorni. Ogni giorno si esegue il "bâtonnage" per favorire l'estrazione. Una volta terminata la fermentazione alcolica, si prosegue con la macerazione fino a 28 giorni di permanenza in vasca. Successivamente, il vino fiore di ciascuna parcella viene trasferito in una selezione di botti nuove in base al suo potenziale di invecchiamento e alle caratteristiche organolettiche, dove avviene la fermentazione malolattica e l'affinamento successivo per 18 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE
Aromi floreali e fruttati, con un accenno di carne affumicata e leggere note tostate. L'acidità, la freschezza e l'alcol sono ben bilanciati, offrendo un gusto molto elegante e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Carne rossa alla griglia con patate arrosto.