

Valdaya

VALDAYA

RIBERA DEL DUERO D.O. EL VALIENTE



UVAGGIO

100% Tempranillo

VIGNETO

Vecchie viti di età compresa tra 60 e 80 anni collocate tra gli 850-900m s.l.m.

VENDEMMIA

La vendemmia è effettuata manualmente, con una meticolosa selezione dei grappoli direttamente in vigna.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Una volta in cantina, le uve vengono completamente diraspate e trasferite in piccoli serbatoi di acciaio inossidabile e cemento per controllare la fermentazione alcolica e l'estrazione del vino. Segue macerazione lenta e delicata durante la fermentazione alcolica, per ottenere un vino morbido e senza astringenza. Una volta terminata la fermentazione alcolica, il vino viene trasferito in botti da 500 litri di rovere francese a grana fine e tostatura leggera, dove avviene la fermentazione malolattica e l'affinamento per 12 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino fruttato che mantiene l'essenza di Bodegas Valdaya, con richiami floreali come la violetta e note balsamiche. Al palato è vellutato, con tannini rotondi e freschezza. Mantiene il carattere classico ed elegante dei vini, puntando però su un profilo più fruttato e vivace.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Pesce bianco, riso e carni bianche stufate.