

VALDECURIEL

CRianza

D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD

Tempranillo 100%

PRODUCCIÓN

10.000 botellas bordelesas de 75 cl.

VIÑEDO

Las viñas que dan origen a este vino están situadas en Curiel de Duero (Valladolid), en pleno corazón de la Ribera del Duero.

Las viñas de más de 25 años, de la variedad Tempranillo, están situadas en nuestra finca Valdecuriel, ésta tiene una particularidad muy especial, sus suelos son arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentarse a menos de un metro de superficie. Otra singularidad es su altitud de alrededor de 850 m.

ELABORACIÓN Y CRianza

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos son escogidos en una mesa de selección, a continuación se despalillan. Las uvas son encubadas en depósitos de acero inoxidable, realizamos una maceración en frío, con una posterior fermentación alcohólica a unos 25° C.

La crianza en barricas de roble francés y americano durante 12 meses hace que sea un vino lleno de fruta pero con madurez y elegancia.



CATA

- Visual** A la vista bonito color guinda picota, vestido, limpio y brillante.
- Nariz** Se muestra expresivo, vivo, con aromas de frutas maduras, minerales, especias, trufa.
- Boca** Se muestra frutoso, potente, lleno, sorprendentemente hecho, sensaciones muy equilibradas, térmicamente potentes y taninos nobles, maduros. Ligero toque de torrefactos cremosos con cierta persistencia.

MARIDAJE y consumo Vino ideal para disfrutarlo acompañado de arroces, pescados y carnes rojas.
La temperatura óptima de servicio es entre 15° y 18°C.

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,80 % vol.
pH	3,87
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO)	4,44 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO)	0,51 g/l
SO ₂ TOTAL	55,00 mg/l
SO ₂ LIBRE	11,00 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,70 g/l

FECHA DE CATA Enero de 2012.

BODEGAS ALTOGRANDE, S.L.

Ctra. Peñafiel-Pesquera, km. 6. • 47316 – Curiel de Duero (VALLADOLID)

Telfs. 983 880 489 - 678 717 444 • comercial@altogrande.es

www.altogrande.es