

VALDEHERMOSO ROBLE

Influjo de la Luna, 100% TINTA DEL PAIS.



VALDEHERMOSO ROBLE 2017

Con Valdehermoso Roble queremos representar el arraigo de un viticultor a su tierra. Valdehermoso es uno de los pagos de la familia Esteban, situado en Roa a una altitud de 825 m, en un suelo arenoso calcáreo.

Valdehermoso Roble ha sido envejecido durante 9 meses en barrica de roble francés para así exaltar las virtudes de nuestra variedad autóctona “Tinta del País”.

Valdehermoso Roble es un tinto marcado por el carácter varietal, con aromas intensos a frutas silvestres muy maduras salpicados por aromas a especias y toques finos de tostados muy bien fundidos.

En boca es muy amplio y flexible a la vez, con mucha estructura basada en dulces taninos y muy frutoso con una muy buena integración fruta madera. Final largo sabroso sin astringencias que invita a seguir bebiendo.

VINIFICACIÓN:

VARIEDAD: 100% tinta del país De viñedos propios y agricultura ecológica

MALOLÁCTICA: 100% deposito

ENVEJECIMIENTO:

TIEMPO: 9 meses

TIPO DE BARRICA: 80% roble francés

20% roble americano

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50 %

ACIDEZ TOTAL: 5,2

BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ
CARRETERA PEDROSA, KM1 ROA DE DUERO
T. 947540460/F.947541032
bodega@valderiz.com/ WWW.VALDERIZ.COM

