



VEGA RIANZA

Tinto Cosecha 2011

D.O. RIBERA DEL DUERO

Climatología anual:

La climatología del 2011 vino caracterizada por un invierno más suave de lo habitual en la zona. La primavera se presentó con escasas precipitaciones pero suficientes para el buen desarrollo de la planta. Finalmente, el verano tuvo un comienzo con temperaturas moderadas que sí experimentaron valores altos durante el mes de agosto. Esta climatología se vio incrementada por la ausencia de lluvias durante todo el estío y se prologó durante todo el mes de septiembre.

Estas condiciones llevaron a la obtención de una cosecha que, aunque elevada en kilogramos, proporcionó unas bayas de pequeño tamaño, con un grado de alcohol probable alto, moderada acidez y extraordinaria madurez fenólica.

El viñedo:

Vega Rianza Cosecha está elaborado íntegramente con uva Tinta del País (Tempranillo).

Las viñas originarias de Vega Rianza se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Roa, Milagros y Pardilla.

Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados al viñedo. La producción media permitida en nuestras viñas es de 7-8 racimos/cepa que suponen un rendimiento máximo de 5.000 kg/ha alcanzado este año de forma natural debido al bajo rendimiento de la cepa en esta campaña. La calidad de la uva se completa con podas en verde que garantizan el perfecto aireado y soleo de la uva durante todo el proceso de maduración.

La vendimia:

Se realiza un control de maduración de todas las parcelas que abastecen a Vega Rianza, estableciéndose la fecha óptima de vendimia para cada viña.

Se controla la evolución del grado Baumé, acidez y potencial de color. En base a los resultados obtenidos se realiza una primera clasificación, destinándose a Vega Rianza Cosecha aquellas viñas que destacan año tras año por proporcionar vinos agradables, con estructura media y plenos de fruta en nariz y boca. La uva cortada se traslada a la bodega lo antes posible, quedando mouturada antes de 10 h después de su recolección.



La vendimia 2011 se generalizó durante la segunda semana de octubre. Valdubón comenzó el corte el 28 de septiembre para garantizar el estado de madurez óptimo para la elaboración, evitándose totalmente los efectos de las lluvias a finales de octubre. Los mostos obtenidos presentaron un grado alcohólico probable alto, moderada acidez, aromas frutales y madurez fenólica alta.

Fermentación:

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de Cosechas se lleva a depósitos predeterminados. La elaboración se realiza de forma que se preserva al máximo los aromas primarios y el color violáceo que caracteriza a los vinos jóvenes. Para ello, todos los depósitos están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación a 22°C. La maceración se prolonga durante 4 días para asegurar la inexistencia de las notas verdes típicas de vendimias de madurez media. El tiempo de macerado se decide en base al seguimiento analítico y cata diaria, prestándose especial atención a la evolución de la carga tánica y polifenólica en general. La fecha de descube se decide tras considerar al vino con el cuerpo, color y calidad adecuados y antes de mostrar una astringencia que haga necesaria su crianza en barrica antes de salir al mercado.

Una vez descubado, se realiza la fermentación maloláctica, controlándose diariamente su evolución analítica. Tras su finalización se trasiega hasta quedar limpio y listo para su preparación para el embotellado.

En cuanto a la crianza, el vino Vega Rianza Cosecha no goza de crianza en barrica.

Nota de Cata:

En la copa se presenta joven, de alta intensidad y con color rojo intenso con marcados matices granates.

En nariz se muestra expresivo y alegre. Pleno de frutos rojos donde destacan las fresas, fram-buesas y ciruelas frescas.

En boca presenta un ataque alegre, llenando la boca con una estructura media bien acompañada por su acidez. Tras la primera impresión, comienza a abrirse impregnando el paladar de fruta y frescura. Su paso por boca es ligero, con final afrutado.

Su consumo puede ser inmediato, aunque su estructura le permite permanecer largo tiempo en botella sin perder sus características.

Vino tinto joven
COSECHA 2011
D.O. Ribera del Duero

Varietal:
Tinta del país
100% (Tempranillo)

Crianza en barrica: No

Análisis técnico:
Alcohol: 13,5% vol.
Acidez Total: 3,3 g/l
(H₂SO₄)
pH: 3,82

Fecha de embotellado:
a partir Marzo 2012





VALDUBÓN

Verdejo 2011

D.O. RUEDA

Climatología

La climatología del 2010 vino caracterizada por un invierno de pluviometría normal y temperaturas frías normales de la zona. La sequía se prolongó hasta bien entrada la primavera, acuciándose la falta de agua por un verano más cálido de lo habitual.

Esta climatología ocasionó una campaña de menor cosecha de lo habitual, con excelente estado sanitario, acidez moderada y un grado alcohólico más alto que en campañas anteriores.

Viñas

Valdubón Verdejo está elaborado íntegramente con uva Verdejo. Las viñas originarias se encuentran repartidas por distintos términos de la D. O. Rueda estando situadas las principales plantaciones en los términos de La Seca, Olmedo, Ventosa y Valdestillas.

Valdubón Verdejo está elaborado con parte de uva fermentada de forma tradicional en depósito de acero inoxidable y parte fermentado en barricas. Para la elaboración en depósito se eligieron viñas en espaldera con una edad media de 12 años con un rendimiento en prensado inferior al 72 %. Por su parte, para la fermentación en barricas se seleccionaron viñas viejas de edad superior a 25 años con un sistema de conducción en vaso obteniéndose el mosto con un rendimiento máximo del 60 %.

En ambos casos, se realiza un severo seguimiento de la maduración, centrándose los esfuerzos en el control de rendimientos y maduración para asegurar una recogida del fruto en perfecto estado.

Vendimia

Se realiza un control de maduración de todas las parcelas que forman parte de Valdubón Verdejo, estableciéndose la fecha óptima de vendimia para cada viña.

Se controla la evolución del estado sanitario, grado Baume y acidez. En base a los resultados obtenidos se realiza una primera recolección de aquellas parcelas destinadas a la elaboración tradicional en depósito de acero inoxidable, dejándose evolucionar unos días más los viñedos conducidos en vaso y destinados a la fermentación en barrica.

Para aprovechar las bajas temperaturas y prevenir de las oxidaciones la vendimia de las plantaciones en espaldera se realiza de forma mecánica a las 4 h 30 minutos de la madrugada, trasladándose a bodega en remolques de no más de 15.000 kg y prensándose el fruto antes de las 9 h.

Por su parte, los viñedos con conducción en vaso se recolectan de forma manual, comenzándose el corte a las 7 h. El traslado a bodega se realiza en cajas de 20 kg y se prensa antes de las 12 h.



Coupage

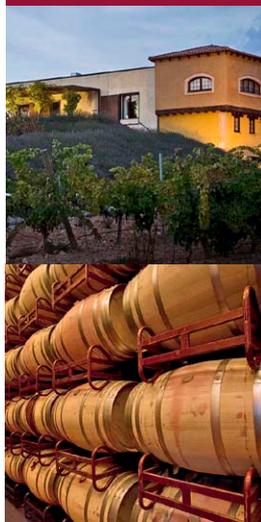
Verdejo: 100%

Análisis

Alcohol: 13,1% vol.
Acidez total:
5,90g/l (en tartárico)
pH: 3,20
Azúcar: 1,50g/l

Fecha embotellado:

Marzo 2012



La vendimia 2011 se generalizó a finales de septiembre. Las viñas destinadas para Valdubón Verdejo se dejaron evolucionar un poco más, comenzándose a recolectar el 26 de septiembre, garantizándose de esta manera un estado óptimo de madurez y un buen equilibrio acidez-grado alcohólico.

Fermentación

Tras despalillado y prensado, el mosto yema proveniente de las plantaciones en espaldera se lleva a depósitos predeterminados, enfriándose a 8°C. El mosto así enfriado se somete a una decantación estática de 3 días antes de ser trasegado al depósito donde efectuará su fermentación por debajo de 12°C. Tras finalizar su fermentación, el vino se trasiega a un nuevo envase donde permanecerá en contacto con sus lías finas durante 4 meses con remonados periódicos para aumentar la grasa en boca.

La uva proveniente de las plantaciones en vaso se despalilla y se macera en frío durante 12 h para aumentar el potencial aromático del mosto. Tras este periodo, se prensa la uva macerada llevándose el mosto yema a decantar estáticamente donde permanecerá 3 días a 8 °C. Finalmente, el mosto limpio se introduce en las barricas en donde realizará su fermentación alcohólica a una temperatura no superior a 20 °C. Tras finalizar el proceso, el vino permanece en contacto con sus lías realizándose *battonages* periódicos, hasta pocos días antes de su embotellado.

Crianza

La crianza de los vinos procedentes de las plantaciones en vaso se realiza en maderas de roble francés y americano, realizándose catas periódicas que permiten valorar la evolución en barrica así como su ensamblaje con los vinos fermentados en tanque de acero.

El coupage final de Valdubón Verdejo 2011 está formado por un 68 % de vino con 4 meses de crianza en barrica y un 32 % de vino fermentado en depósito. Las barricas empleadas son un 50 % de roble francés y 50 % de roble americano.

Ficha de Cata

En copa se presenta limpio, brillante, de color amarillo claro con destellos verdosos.

En nariz muestra su mayor potencial. Aroma intenso con matices vegetales propios de la variedad mezclados con notas de miel, frutas tropicales, hinojo, anises y heno fresco que ensamblan perfectamente con las notas de especias, vainilla, coco y hoja de tabaco procedentes de su breve estancia en barrica.

En boca se presenta vivo, con una entrada alegre, plena de futas tropicales acompañada por una buena acidez. Tras su ataque, llena la boca mostrándose glicérico y untuoso como corresponde a su larga crianza sobre lías. Su postgusto, largo y fresco, con un final ligeramente amargo que deja el sello de la variedad en el paladar, acompañado de notas tostadas que le confieren una gran complejidad. Consumir frío.



VALDUBÓN

Cosecha 2012

D.O. RIBERA DEL DUERO

Climatología anual:

La climatología del 2012 vino caracterizada por un invierno con temperaturas frías habituales en la zona y escasas precipitaciones. La primavera se presentó muy seca. Este estrés hídrico motivó una brotación tardía de la viña, y un desarrollo menos frondoso de lo habitual de los sarmientos. Esta situación de escasez hídrica se prolongó durante toda la época estival provocando cierto bloqueo de la planta. Las primeras lluvias se recibieron a mediados de octubre en plena campaña lo que motivó tener dos vendimias bien diferenciadas: la recogida antes de las precipitaciones, con grado alcohol moderado y tamaño de baya pequeño, y la recogida después de la lluvia con mayor tamaño y un grado alcohólico un poco más elevado. En ambos casos, el estado sanitario fue óptimo.

El viñedo:

Valdubón Cosecha está elaborado íntegramente con uva Tinta del País (Tempranillo).

Las viñas originarias de Valdubón se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Roa y Milagros. Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados al viñedo, centrándose los esfuerzos en una severo aclareo de racimos que deje a la cepa con una producción media de 7-8 racimos/cepa que suponen un rendimiento máximo de 4.500 kg/ha.

La vendimia:

Se realiza un control de maduración de todas las parcelas que abastecen a Valdubón, estableciéndose la fecha óptima de vendimia para cada viña.

Se controla la evolución del grado Baume, acidez y potencial de color. En base a los resultados obtenidos se realiza una primera clasificación, destinándose a Valdubón Cosecha aquellas viñas que destaquen año tras año por proporcionar vinos muy afrutados, con estructura media-alta, buena acidez y taninos maduros. La uva cortada se traslada a la bodega lo antes posible, quedando molturada antes de 10 h después de su recolección.

La vendimia 2012 se generalizó durante la primera semana de octubre. Valdubón comenzó el corte el 26 de septiembre para garantizar el estado de madurez óptimo para la elaboración. Los mostos obtenidos presentaron un



grado alcohólico probable alto, moderada acidez, aromas frutales y madurez fenólica alta.

Fermentación:

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de Cosechas se lleva a depósitos predeterminados. La elaboración se realiza de forma que se preserve al máximo los aromas primarios y el color violáceo que caracteriza a los vinos jóvenes. Para ello, todos los tanques están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación a 21°C. La maceración se prolonga durante 3-5 días. El tiempo de macerado se decide en base al seguimiento analítico y cata diaria, prestando especial atención a la evolución de la carga tánica y polifenólica en general.

La fecha de descube se decide tras considerar al vino con el cuerpo, color y calidad adecuados y antes de mostrar una astringencia que haga necesaria su crianza en bodega antes de salir al mercado.

Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se llevan a cabo al mismo tiempo, empleando técnicas de coinoculación, esto es, añadiendo los dos fermentos al mismo tiempo. Esta técnica está especialmente pensada para maximizar la fruta del vino en boca y nariz.

Nota de Cata:

En copa, se muestra muy cubierto, de color rojo picota brillante con alegres destellos granates. En nariz posee su mayor potencial con un aroma refrescante lleno de fresas, ciruelas rojas y frambuesas envueltas en notas lácticas. En boca se presenta muy suave, con baja tanicidad. Su viva acidez lo dota de una entrada alegre, bien equilibrada con su contenido alcohólico. Posteriormente, evoluciona correctamente mostrando todo su potencial de fruta. Su paso de boca es ligero, fácil de beber y que invita al siguiente sorbo. Tras entrar, deja un agradable retrogusto de frutas rojas ácidas. Su consumo puede ser inmediato, aunque su estructura le permite permanecer largo tiempo en botella sin perder sus características.

Premios

Oro

China Wine Awards 2013, Hong Kong - China

Plata

Bacchus 2013, Madrid

Vino tinto joven
COSECHA 2011
D.O. Ribera del Duero

Variedad:
Tinta del país
100% (Tempranillo)

Crianza en bodega: No

Análisis técnico:
Alcohol: 13% vol.
Acidez Total: 3 g/l
(H2S04)
pH: 3,84
Azúcar: <0,50g/l

Fecha de embotellado:
Febrero 2013





VALDUBÓN

Crianza 2010

D.O. RIBERA DEL DUERO

Climatología

La climatología del 2010 vino caracterizada por un invierno típico de la zona con temperaturas máximas inferiores y mínimas superiores a lo tradicional. Desde el punto de vista de las precipitaciones, el año resultó satisfactorio, recogándose lluvias abundantes y bien distribuidas en el tiempo, que permitieron el buen aprovechamiento por parte de la planta. El comienzo de la primavera fue más frío de lo habitual sufriendose heladas a mediados de mayo. La subida definitiva de temperaturas se experimentó a finales de junio después de unas últimas lluvias primaverales que dificultaron el cuajado y que influyó de manera notoria en la cuantía de la cosecha. Posteriormente, el verano fue muy caluroso pero sin incidencia negativa de los valores límites de temperatura en el desarrollo de la vid, debido a las reservas hídricas acumuladas durante la estación anterior. Estas condiciones llevaron a la obtención de una cosecha no muy elevada, con un grado de alcohol probable medio-alto, buena acidez y una extraordinaria madurez fenólica.

Viñas

Valdubón Crianza está elaborado con uva Tinta del País (Tempranillo) procedentes de viñas con una edad superior a 40 años. Las viñas originarias de Valdubón Crianza se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo Roa, Pardilla y Milagros sus principales orígenes.

Las labores realizadas al viñedo van encaminadas a la obtención de una uva en perfecto estado sanitario y al control de rendimientos que garanticen un fruto de alta concentración. Para ello, se realizan aclareos de racimos, dejando una producción media de 7-8 racimos/cepa que suponen un rendimiento inferior a 5.000 kg/ha. La calidad de la uva se completa con la poda en verde, garantizando el perfecto aireado y soleo de la uva durante todo el proceso de maduración.

Vendimia

Se realiza un control de maduración de todas las parcelas que abastecen a Valdubón, estableciéndose la fecha óptima de vendimia para cada viña. Se controla la evolución del grado Baume, acidez, tanino y color. Sobre la base de los resultados obtenidos se eligen para Valdubón Crianza aquellas viñas que destacan por proporcionar uva con alta concentración de fruta y alta carga fenólica que asegura un buen potencial de crianza. La uva cortada se traslada a la bodega lo antes posible, quedando molturada antes de 10 h desde su recolección.

La vendimia 2010 se generalizó durante la segunda semana de octubre. Valdubón comenzó el corte el 8 de octubre para garantizar el estado de madurez óptimo para la elaboración, evitándose totalmente los efectos de las lluvias a finales de octubre. Los mostos obtenidos presentaron un grado alcohólico probable alto, buena acidez, aromas frutales y madurez fenólica alta.

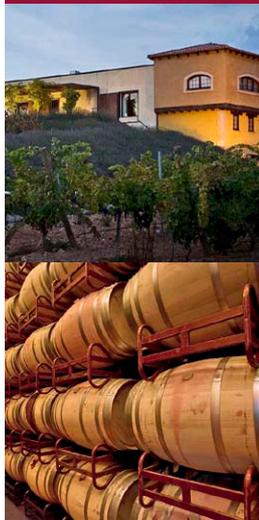


Analítica:

100 % Tinta el País (Tempranillo)
Uva procedente de viñedos de más de 40 años.

Alcohol: 14% Vol.
Acidez Total: 3,1 g/l
pH: 3,78

Fecha embotellado:
Diciembre 2012



Fermentación

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de Crianzas se lleva a depósitos predeterminados. La elaboración de los futuros crianzas está diseñada de forma que se favorezca la extracción de color y tanino manteniendo la fruta en el aroma. Todos los tanques están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación a 28 °C. La maceración se prolonga durante 21 días. El tiempo de macerado se decide en base al seguimiento analítico y de cata diaria, prestándose especial atención a la evolución de la carga tánica y polifenólica en general. La fecha de descube se decide tras considerar al vino con el cuerpo suficiente para garantizar una buena evolución en barrica y antes de percibir notas tánicas verdes que disminuyan la calidad del producto.

Una vez descubado, se realiza la fermentación maloláctica, controlándose diariamente su evolución analítica. Tras su finalización se trasiega hasta quedar limpio y listo para su entrada en barrica.

Crianza

La estancia en barrica del Valdubón Crianza 2010 se prolongó durante 12 meses en barricas de roble americano (67 %) y francés (33 %). Todas las barricas empleadas poseen una edad inferior a 36 meses.

La cata periódica determina la duración de la crianza. Su estancia en madera se considera concluida cuando el vino presenta una redondez suficiente en boca y un nivel aromático adecuado que complementa a la fruta inicial dándole complejidad en nariz.

Se realizan trasiegos cada 4 meses para asegurar una crianza sin desviaciones, poniéndose especial cuidado en evitar una oxigenación excesiva del vino que dañe su color y aromas durante este proceso.

Ficha de Cata

En copa se presenta bien vestido, con color rojo sangre de muy alta capa y que conserva toques violetas indicativos de una buena crianza.

En nariz se muestra limpio, alegre y afrutado, destacando la ciruela y los frutos rojos mezclados con notas cremosas y especiadas de regaliz y tomillo.

En boca se muestra vivo, aterciopelado, con un buen ataque como corresponde a su alta estructura. Una vez en boca, muestra una evolución elegante de taninos maduros. Finalmente, su viva acidez ayuda al paso de boca, mostrando un largo e intenso final.

Es un vino listo para disfrutar, aunque su estructura y acidez le aseguran un correcto envejecimiento.

Awards

Oro - Monde Selection, Brussels



VALDUBÓN

Roble 2011

D.O. RIBERA DEL DUERO

Climatología anual:

La climatología del 2011 vino caracterizada por un invierno más suave de lo habitual en la zona. La primavera se presentó con escasas precipitaciones pero suficientes para el buen desarrollo de la planta. Finalmente, el verano tuvo un comienzo con temperaturas moderadas aunque luego experimentaron valores altos durante el mes de agosto. Esta difícil climatología se vio incrementada por la ausencia de lluvias durante todo el estío y se prologó durante todo el mes de septiembre.

Estas condiciones llevaron a la obtención de una cosecha que, aunque elevada en kilogramos, proporcionó unas bayas de pequeño tamaño, con un grado de alcohol probable alto, moderada acidez y extraordinaria madurez fenólica.

El viñedo:

Valdubón Roble está elaborado íntegramente con uva Tinta del País (Tempranillo). Las viñas originarias de Valdubón se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Roa y Milagros. Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados al viñedo, centrándose los esfuerzos en una severo aclareo de racimos que deje a la cepa con una producción media de 7-8 racimos/cepa que suponen un rendimiento máximo de 4.500 kg/Ha.

La vendimia:

Se realiza un control de maduración de todas las parcelas que abastecen a Valdubón, estableciéndose la fecha óptima de vendimia para cada viña. Se controla la evolución del grado Baume, acidez y potencial de color.

La vendimia 2011 se generalizó durante la primera semana de octubre. Valdubón comenzó el corte el 28 de septiembre para garantizar el estado de madurez óptimo para la elaboración, evitándose totalmente los efectos de las lluvias a finales de octubre. Los mostos obtenidos presentaron un grado alcohólico probable alto, moderada acidez, aromas frutales y madurez fenólica alta.

Fermentación

Valdubón Roble supone un paso intermedio entre Valdubón Cosecha y Valdubón Crianza.



Para ello, se realiza una elaboración encaminada a obtener un vino que conserve los aromas varietales y la frescura de Valdubón Cosecha pero con una estructura inicial suficiente para realizar una crianza de al menos 4 meses en barrica de roble. La elaboración consta de una maceración media, en condiciones que permiten conservar el máximo potencial aromático pero que, a su vez, realice una extracción suficiente para la estructura que buscamos. Esto es, a 28 °C con remontados diarios no muy intensos. El final de la maceración se decide en el momento que se constata que el vino posee buena estructura sin agresividad procedente de una extracción excesiva.

Una vez descubado, se realiza la fermentación maloláctica, controlándose diariamente su evolución analítica. Tras su finalización se trasiega hasta quedar limpio y listo para comenzar su crianza en barrica.

Crianza:

La crianza del Valdubón Roble 2011 se prolongó cuatro meses en barricas nuevas de roble americano (75 %) y francés (25 %). La nave de crianza se encuentra climatizada a 17 °C para garantizar una crianza pausada y sin desviaciones.

La cata periódica indica el punto donde el vino muestra un equilibrio perfecto entre su estructura y el aporte de madera, siendo éste el momento justo para dar por finalizada su crianza en barrica.

Nota de Cata:

En la copa se muestra joven, vivo, oscuro, de altísima capa donde resaltan los tonos rojos picota con marcados ribetes violetas.

En nariz se muestra muy expresivo, rico en frutas frescas con marcadas notas de fresas ácidas y ciruelas frescas. Su perfil aromático se completa con notas de madera de su breve paso por barrica destacando las notas de coco, vainilla y regaliz que se irán integrando en el vino tras unos meses de estancia en barrica.

En boca se presenta sedoso y estructurado, pleno de taninos maduros bien pulidos en la barrica. Entrada alegre, con buena acidez evolución agradable y larguísimo postgusto.

Es apto para consumir inmediatamente, aunque su estructura le permite tener una larga vida en botella. Un vino para disfrutar como aperitivo o acompañado de buenas viandas.

Coupage:

100% Tinta del país (Tempranillo)

Análisis técnico:

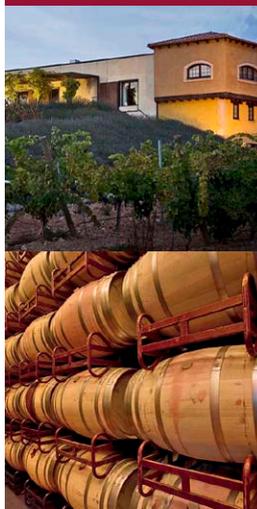
Alcohol: 14% vol.
Acidez Total: 3,20 g/l
pH: 3,78
Azúcar: <0,50g/l

Crianza

y envejecimiento:
4 meses en barricas de roble francés y americano de 225 l.

Fecha de embotellado:

a partir de Julio 2012

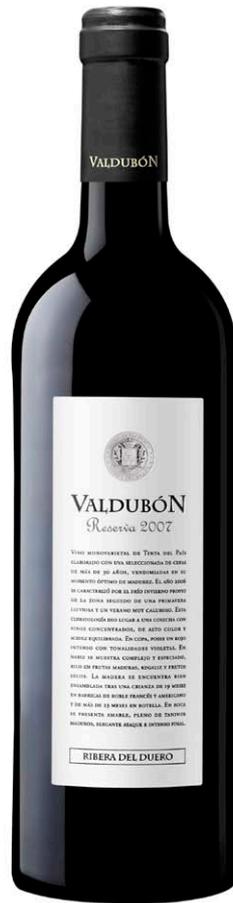




VALDUBÓN

Reserva 2007

D.O. RIBERA DEL DUERO



Climatología

La climatología del 2007 estuvo caracterizada por un invierno con fríos moderados y con un nivel de precipitaciones superior a lo normal en esta época del año. Una primavera con temperaturas más bajas de lo normal y con frecuentes tormentas que influyó de forma decisiva en el desarrollo de la vid que, aunque con una fecha de brotación normal, tuvo un comienzo de desarrollo más lento de lo habitual.

Estas temperaturas no muy altas se extendieron durante los meses de junio, julio y agosto provocando un importante retraso en la maduración del fruto. Finalmente, un incremento notable de las temperaturas a finales de septiembre y principios de octubre ayudaron a la maduración y al comienzo de una vendimia que se vio alterada por heladas tempranas a finales de septiembre y tormentas a lo largo de toda la recolección.

Viñas

El Valdubón Reserva está elaborado íntegramente con uva Tinta del País (Tempranillo). Las viñas originarias de Valdubón se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Roa, Pardilla y Milagros. Las viñas seleccionadas para elaborar Valdubón Reserva son aquellas que con una edad superior a 30 años, destacan por proporcionar una uva de gran concentración y con excepcional potencial aromático.

Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados a los viñedos, centrándose los esfuerzos en el control de rendimientos, para lo cual, se realizan aclareos de racimos, dejando una producción media de 6-7 racimos/cepa que suponen un rendimiento nunca superior a los 4500 kg. La calidad de la uva se complementa con podas en verde que garantizan el perfecto aireado y soleo de la uva durante todo el proceso de maduración.

Vendimia

Se realiza un control de maduración de todas las parcelas que abastecen a Valdubón, estableciéndose la fecha óptima de vendimia para cada viña. Se controla la evolución del grado Baumé, acidez y potencial de color. En base a los resultados se escogen para Valdubón Reserva aquellas que muestren un mayor grado de madurez y concentración sin perder el equilibrio entre sus parámetros de calidad.

La uva cortada se traslada a la bodega lo antes posible, quedando molturada antes de 10 h después de su corte.

La vendimia 2007 se generalizó durante la segunda quincena de septiembre. Valdubón comenzó el corte el 10 de octubre para garantizar el estado de madurez óptimo para la elaboración, evitándose en gran medida los efectos de las lluvias y las heladas.

Análítica

Tinta del País (Tempranillo): 100%
Alcohol: 14% vol.
Acidez Total (H₂SO₄): 3.15 g/l
pH: 3,75
Azúcar: <0,50g/l

Fecha embotellado:
Enero 2010

Los mostos obtenidos presentaron un grado alcohólico probable medio, buena acidez, aromas frutales y taninos amables acordes con el tipo de vino. La calificación de la añada fue: MUY BUENA.

Fermentación

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de vinos con crianza prolongada se lleva a depósitos predeterminados. La fermentación se realiza a 28°C durante 22 días aproximadamente. Toda la elaboración se centra en extraer el máximo de materia polifenólica sin perder el potencial aromático del vino, para lo cual se realizan varios remontados suaves al día.

La maceración se controla tanto analítica como organolépticamente, decidiéndose el descube en el momento que el vino posea una buena estructura para su posterior crianza en barrica sin que se observen sensaciones de verdor proveniente de la extracción de taninos de pepitas.

Una vez descubado, se realiza la fermentación maloláctica, controlándose diariamente su evolución analítica. Tras su finalización, se trasiega hasta quedar limpio y preparado para su crianza en barrica.

Crianza

La crianza del Valdubón Reserva 2007 se prolongó durante 17 meses en barricas de roble americano (50 %) y francés (50 %). Todas las barricas empleadas poseen una edad inferior a 36 meses. Se realizan trasiegos cada 4 meses, poniendo especial cuidado en evitar una oxigenación excesiva del vino que dañe su color y aroma durante este proceso.

La cata periódica indica el punto donde el vino muestra un equilibrio perfecto entre su estructura y el aporte de madera, siendo éste el momento justo para dar por finalizada su crianza en barrica.

La crianza se concluye con la estancia en botella donde el vino termina de pulir su estructura y de redondear sus aromas, saliendo al mercado con un mínimo de 19 meses en botella.

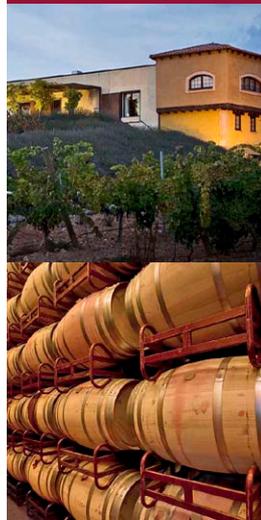
Ficha de Cata

En copa muestra muy cubierto, con color rojo intenso con destellos violetas.

En nariz se muestra complejo y especiado, rico en frutas maduras, mezcladas con notas mentoladas, regaliz y frutos secos.

En boca se presenta amable, glicérico, con buena estructura y viva acidez que le proporciona un largo postgusto.

Para un mejor disfrute del vino, se recomienda decantar Valdubón Reserva 2007 30 minutos antes de catar.





VALDUBÓN

Honoris 2007

D.O. RIBERA DEL DUERO

Filosofía

La filosofía de trabajo de Bodegas Valdubón está basada en un conocimiento exhaustivo de nuestras viñas que nos permite diseñar una elaboración personalizada para cada parcela. De esta forma y siguiendo con el compromiso de calidad de Bodegas Valdubón, nace Honoris como la máxima expresión de la unión de nuestras mejores y vetustas viñas de Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon, de una elaboración especial y de una esmerada crianza.

Origen

Las viñas originarias de Honoris poseen una edad superior a 60 años y están localizadas en los términos de Pardilla, Aldehorno y Roa, en pleno corazón de Ribera del Duero.

Las viñas seleccionadas se encuentran en un perfecto estado sanitario y son sometidas a un estricto control de rendimiento. La producción exigida es inferior a los 3.000 Kg/Ha, para lo cual se realizan los aclareos pertinentes para conseguir un máximo de 6 racimos por cepa.

La vendimia se realiza tras un exhaustivo seguimiento analítico, comenzándose la recogida en el momento óptimo de madurez de cada variedad. La recolección se realiza en cajas de 20 Kg. Este meticuloso traslado, unido a una selección exhaustiva al llegar a bodega, garantiza la entrada en la tina de solamente aquellos racimos en perfecto estado sanitario y de maduración.

Fermentación

La fermentación se realiza en tinajas de roble francés de 7.500 Kg. La uva es recibida sobre nieve carbónica y se somete a una maceración pre-fermentativa a 6 °C durante 6 días para extraer todo el potencial aromático.

Tras este periodo, la fermentación alcohólica se lleva a cabo a temperatura controlada de 26 °C. La evolución del proceso se controla diariamente sensorial y analíticamente, dándose por terminada cuando el vino muestra una gran estructura sin perder la frescura de sus aromas.

Tras acabar su elaboración obtenemos un caldo único, estructurado, con cuerpo, pleno de taninos redondos y con un complejísimo aroma consecuencia de la mezcla de frutas maduras con las notas provenientes de su contacto con la madera.

Crianza

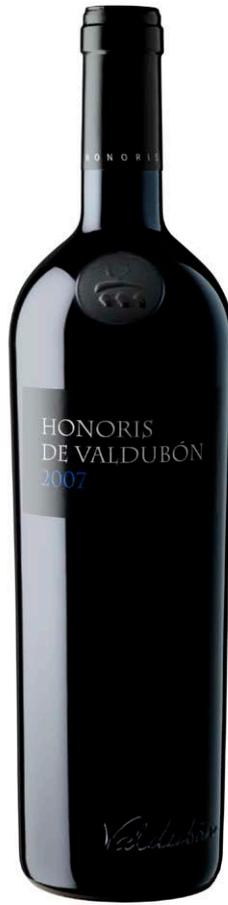
La crianza se realiza en barricas nuevas de roble francés de 225 l.

La crianza pausada que ofrece la madera francesa, permite observar paso a paso como el aroma y la estructura de Honoris se van enriqueciendo con tonos especiados, al mismo tiempo que se va redondeando su boca, permitiendo decidir el tiempo justo de estancia en la bodega.

Finalmente, la botella proporciona el medio adecuado para la evolución final permitiendo entrelazar sus aromas y terminando de redondear su boca, haciendo de Honoris un vino redondo, aterciopelado y con un complejísimo aroma.

Descripción de la añada

La climatología del 2007 estuvo caracterizada por un invierno corto y cálido con un nivel de precipitaciones superior a lo normal en esta época del año. Una primavera con temperaturas más bajas de lo normal y con frecuentes tormentas que influyó de forma decisiva en el desarrollo de la vid que, aunque con una fecha de brotación normal, tuvo un comienzo de desarrollo más lento de lo habitual. Estas temperaturas no muy altas se extendieron durante los meses de junio, julio y agosto provocando un importante retraso en la maduración del fruto. Finalmente, un incremento notable de las temperaturas a finales de septiembre y principios de octubre ayudaron a la maduración y al comienzo de una vendimia que se vio alterada por heladas tempranas a finales de septiembre y tormentas a lo largo de toda la recolección. En términos generales, se obtuvo una cosecha amplia, con buen



estado sanitario, de moderada graduación alcohólica, buen color y una acidez exquisita.

Cata y analítica

Honoris se presenta en la copa como un vino Honoris se presenta en la copa como un vino cubierto con un rojo vivo con destellos violetas indicativo del buen hacer en bodega y una excelente evolución en barrica. En nariz se muestra joven y complejo al mismo tiempo. Las notas de frutos rojos maduros se entremezclan perfectamente con los toques de especiados procedentes de la madera francesa y cacao.

En boca se muestra suave a la vez que corpulento, pleno de taninos dulces y en exquisito equilibrio con su acidez. Posee una entrada potente a la vez que suave, seguida de una impresionante evolución donde Honoris presenta todo su potencial y un paso de boca alegre debido a su alta acidez. Finalmente, su postgusto es largo y muy intenso. Un vino para disfrutar.

HONORIS 2007 vs sus antecesores

"Lo mejor de cada añada". La filosofía del Honoris nos lleva a exprimir al máximo las características del fruto recolectado cada año.

Los primeros pasos de Honoris en 2003 estuvieron marcados por la suavidad, elegancia y redondez en boca que proporciona un año con bonanza climatológica. El heredero, el 2004, mostró todo el potencial de Ribera presentándose como un vino corpulento, alcohólico, estructurado y pleno de taninos maduros. Una añada para recordar que ha dejado el listón muy alto a su sucesor.

El 2005 es el resultado de una añada difícil marcada por una climatología extrema que originó una cosecha escasa. El Honoris 2005 muestra el encanto de las añadas cortas. Frutos pequeños y sanos dieron lugar a caldos concentrados, bien vestidos, expresivos en nariz, con buena carga de fruta madura bien ensamblada con las mejores maderas. En boca se presenta sin aristas, equilibrado y redondo. Ataca sin agredir, pasa sin secar y llena sin cansar. Un vino caracterizado por su equilibrio y amabilidad.

El Honoris 2006 es el resultado de trabajar con una añada sin excesos pero con la calidad que dan los frutos que llegan a bodega muy equilibrados en todas sus vertientes. Honoris 2006 se muestra bien ensamblado, aromáticamente complejo pero manteniendo su fruta inicial. En boca se presenta equilibrado, sin aristas y con una potencia perfectamente pulida por su estancia en madera.

El Honoris 2007 nos abre las puertas a un Honoris de paso de boca alegre debido a la acidez que da al vino una añada sin exceso de maduración. Su presentación joven, alegre es el preludio de un vino que tras mostrarse corpulento en boca evoluciona magníficamente en su paso de boca.

Premios

Honoris 2003:

- Zarcillo de Oro. Premios Zarcillo 2007.

Honoris 2004:

- Tempranillo de Oro. Tempranillos al Mundo 2008
- Bacchus de Oro. Premios Bacchus 2008.

Honoris 2005:

- Guía Repsol 2010: 98 puntos (calificado como 1 de los 6 mejores vinos de España).
- Medalla de Oro. Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos, 2009, Sevilla, España.
- Medalla de Plata. Monde Sélection 2009, Bruselas, Bélgica.
- Medalla de Bronce. Decanter 2009, UK.
- Medalla de Bronce. International wine Challenge 2009, London UK.

Honoris 2006:

- 96 puntos, Guía Repsol 2011
- 96 puntos, Guía Repsol 2012
- Gran Medalla de Oro
- International Wine Contest 2011.

Medalla de Plata

- Concours Mondial de Bruxelles, Brussels 2012
- International Wine Challenge 2012.
- Mundus Vini, Neustadt 2012

Analítica

Varietades:

- Tinta del País (Tempranillo) 86%
- Merlot: 8 %
- Cabernet Sauvignon: 6%

Origen de la uva:

- Roa: 80%
- Pardilla: 10%
- Aldehorno: 10%

Alcohol: 13,5% vol.

Acidez Total: 3,3 g/l

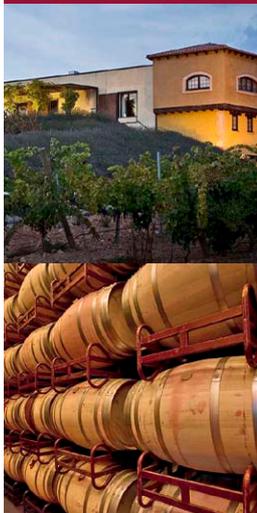
pH: 3,65

Azúcar: <0,50g/l

Crianza: 20 meses en barrica nueva de roble francés.

Fecha de embotellado:

Marzo 2013





VALDUBÓN

Valdubón diez

D.O. RIBERA DEL DUERO

Filosofía

Valdubón 10 nace como un proyecto de cooperación entre personas de todos los sectores implicados en la elaboración, difusión y comercialización del vino. El equipo de autores formado por enólogos, periodistas gastronómicos, comerciantes y sumilleres ha puesto en común, en reuniones a lo largo de dos años, sus diferentes y complementarios conceptos de un buen vino, lográndose un punto de encuentro de todos los sectores implicados.

Origen

El origen del vino hay que buscarlo en el concepto consensuado del mismo establecido en una primera reunión. Valdubón 10 debía ser el resultado de la suma de 10 vinos originales, que debían mostrar su potencial a lo largo del proyecto, dando finalmente un caldo de corte moderno, elegante y bien vestido a la vista. En nariz se buscaba un vino con alta concentración de fruta y con un ligero toque de madera bien integrada que acompañara el aroma. En boca, estructurado pero amable. Pleno de taninos maduros que llenaran el paladar.

Los vinos seleccionados para comenzar el proyecto, partieron de una cata donde Valdubón puso a disposición de los diez autores, todas las existencias no embotelladas presentes en bodega en dicha fecha sin deparar en añadas, tiempos de crianza o ubicación de los viñedos.

Fermentación

Los vinos seleccionados provenían de distintas fermentaciones, proporcionando matices y características muy diferentes:

- Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable a temperaturas comprendidas entre 22 y 28°C.
- Fermentación en tinas de roble francés de 7.500 Kg donde la uva es recibida sobre nieve carbónica y posteriormente es sometida a maceración pre-fermentativa a 6°C durante 6 días para extraer todo el potencial aromático.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable con técnicas especiales de vinificación (pigeage) donde el fruto es sometido a intensos bazuqueos para extraer el máximo contenido fenólico.

Reuniones realizadas:

Para la Tercera Edición se realizó una reunión en mayo para decidir el coupaje. Tras el verano se enviaron muestras a los autores para controlar su evolución.

Mayo 2011:

La primera reunión se realiza en Madrid a mediados de mayo del 2011. En ella se catan 8 vinos de las añadas 2007 a 2010 con tiempos de crianza en distintas maderas que iban desde 0 a 19 meses. Tras la cata inicial, donde destacan la estructura de los 2009 y la fruta de los 2010, se realizan distintas pruebas que se prueban a ciegas. Tras la cata, se elige una mezcla de vinos del 2009 y 2010 como la más adecuada al perfil del Valdubón 10. Posteriormente, se decide prorrogar su estancia en bodega para terminar de suavizar su boca.



Coupaje:

100% Tinta del país
(Tempranillo)

Análisis

Alcohol: 13,8% Vol.

Acidez Total: 3,2 g/l

pH: 3,68

Acidez Volátil: 0,70

Índice de polifenoles
totales: 70

Intensidad colorante: 12

Azúcar: <0,50g/l

Fecha de embotellado:

12 de marzo de 2012



Control de crianza:

A principios de otoño, se realizó un control de la crianza mediante envío de muestras a todos los autores, decidiéndose dar por concluida su estancia en bodega tras cuatro meses adicionales.

Ficha de Cata

En copa, se muestra cubierto, límpido y brillante, rojo sangre intenso con destellos granates.

En nariz muestra su mayor potencial llenando los sentidos de frutas maduras donde sobresalen fresas, frambuesas y ciruelas que descansan sobre una tenue base de madera especiada con cierto toque dulzón.

En boca presenta un ataque alegre y suave al mismo tiempo debido a su buena acidez y a unos taninos maduros bien pulidos en bodega. Tras presentarse, evoluciona de forma amable, con una boca amplia y sedosa. Paso de boca ligero seguido de un postgusto que deja un recuerdo de frutas compotadas.

Un vino apropiado tanto para tomar con un aperitivo ligero como para acompañar buenas viandas en un almuerzo.

Añadas de los vinos en coupaje final:

2009: 80% / 2010: 20%

Características de las añadas participantes:

Al igual que en las anteriores ediciones Valdubón 10 no posee añada a nivel de Consejo Regulador al no alcanzar su composición del 85 % mínimo exigido para conservar el año de la cosecha. Su composición (80 % del 2009, 20 % del 2010) corresponde a la mezcla que el grupo de autores ha considerado óptima para la consecución de la Tercera Edición. El coupaje realizado corresponde a las siguientes características

2009: La añada 2009 aporta juventud y carácter al vino como corresponde a una añada excelente. La cosecha vino marcada por la baja pluviometría durante todo el año y unas lluvias leves en septiembre que permitieron obtener una alta madurez fenólica y una altísima calidad. Los 2009 son vinos que tras crianzas prolongadas próximas a los 20 meses conservan sus características organolépticas jóvenes.

2010: La climatología del 2010 vino caracterizada por temperaturas más suaves de lo habitual y una pluviometría abundante para la zona. Los mostos obtenidos presentaron un grado alcohólico probable alto y buena acidez, siendo la expresión frutal de sus aromas su principal característica.

Crianza en roble:

16 meses en bodega de roble + 4 meses adicionales en bodega de roble tras la realización del coupaje.

Tipos de roble:

Francesa: 90% / Americana: 10%

Premios

Valdubón X 2nda edición

91 puntos - Guía Peñín

Plata - International Wine Competition, London

Bronce - Decanter World Wine Awards, London

Valdubón X 1era edición

Bronce - Decanter World Wine Awards, London