

# Finca Vallejo

## Crianza

### 2018

*Finca Vallejo es un homenaje a la familia fundadora de CVNE, y a la importancia de la viña.*

*Este vino se elabora con una selección de viñedos cercanos a nuestra bodega. La familia, igual que la viña, perdura.*



- **Tipo de vino:** Tinto crianza
- **Zona de producción:** Ribera del Duero
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación DO cosecha:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% tempranillo (Tinta del país)
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75 cl.
- **Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés

#### *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 14,5%
- **Acidez volátil:** 0,43
- **Acidez total:** 5,1
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 30/72
- **pH:** 3,46
- **Apto para veganos**

#### *Características del viñedo*

Se realiza con uvas procedentes de viñedos seleccionados en suelos arcillo-calcareos y francos arenosos, situados en las localidades de Villalba de Duero (800 m de altitud) y Moradillo de Roa (900 m de altitud), Burgos.

#### *Características de elaboración*

Vendimia manual, las fermentaciones alcohólica y maloláctica se realizan en depósitos de acero inoxidable. Terminado estos procesos el vino es llevado a barricas de roble francés donde pasará 12 meses adquiriendo equilibrio y complejidad.

Una vez terminada la crianza el vino se embotella para salir al mercado.

#### *Datos de la cosecha*

La cosecha 2018 ha sido inmejorable tanto en el estado sanitario como en la calidad de la uva. Lo cual ha dado un respiro a los productores de la zona.

Tras un 2017 lleno de unas condiciones climáticas adversas llega el invierno y la primavera con temperaturas frías y abundantes lluvias, lo cual provoca una buena y rápida recuperación del viñedo.

La vendimia comienza el 27 de septiembre finalizando el 12 de octubre con expectativas de obtener vinos frescos, con buena capa de color y una gran capacidad de guarda.

#### *Notas de cata*

Vino de capa media-alta, de aspecto brillante y vivo, de color rojo cereza con fondo violáceo. Aromas intensos a fruta roja fresca (grosellas, moras) con un buen equilibrio de la madera y la fruta debido a su larga crianza en barrica aportando aromas especiados, tostados y balsámicos. En la boca es estructurado, redondo, con taninos sedosos dando lugar a un perfecto equilibrio. El final de boca es amplio, largo, quedando un recuerdo intenso de la fruta roja y la madera. Maridaje con un amplio abanico de platos como cocidos, menestra, arroces, pescados en salsa. Y todo tipo de carnes.

Temperatura de servicio recomendada 16-18°C.