

FINCA VALLEJO

2023

Finca Vallejo es un homenaje a la familia fundadora de CVNE y a la importancia de la viña. Este vino nace de una cuidada selección de viñedos situados en las proximidades de nuestra bodega. La familia, igual que la viña, perdura en el tiempo.



Tipo de vino: Tinto
Zona de producción: Ribera del Duero
Cosecha: 2023
Calificación DO cosecha: Muy buena
Variedades de uva empleada:
100% tempranillo

Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75 cl.
Crianza: 6 meses en barricas de roble francés y americano

Grado alcohólico: 14%
pH: 3,75
SO₂ Libre/Total: 32/76
Índice Polifenoles Totales: 69
Acidez total: 4,9
Acidez volátil: 0,47
Apto para veganos



Características del viñedo

Las uvas proceden de nuestros viñedos situados a 800 m de altitud en la localidad burgalesa de Villalba de Duero, donde el clima es continental y los suelos son arcillo-calcáreos, idóneos para el cultivo de la viña.

Características de elaboración

La fermentación alcohólica transcurre en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y la crianza, de 6 meses, en barricas de roble francés y americano.

Datos de la cosecha

La de 2023 ha sido una cosecha marcada por la sequía y las altas temperaturas durante el ciclo vegetativo, lo que hizo que la vendimia comenzara un 20 de septiembre y terminara un 12 de octubre.

A pesar de las altas temperaturas, al inicio del mes de septiembre llovió lo suficiente para que la maduración de la uva fuese muy regular y los grados alcohólicos fueran contenidos. Eso permitió obtener frutos con muy buena acidez media y una estructura muy equilibrada.

Notas de cata

Finca Vallejo 2023 destaca por sus aromas a fruta roja y sus notas frescas de hierbas aromáticas, complementadas con sutiles toques de madera procedentes de su paso por barrica. La entrada en boca es potente, los taninos, suaves y redondos y el final es largo y persistente, envuelto por una acidez que aporta frescura y equilibrio al conjunto.