



VALDUBÓN

Honoris 2014

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, una elaboración especial y esmerada crianza.

Origen

Las viñas originarias de Honoris poseen una edad superior a 60 años y están localizadas en los términos de Aldehornos, Montejo y Baños de Valdearados, 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 fuerte 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 el tanque solamente de aquellos racimos en perfecto estado sanitario y de maduración.

Fermentación

La fermentación se realiza en tinas 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.



Análítica

Varietades:

- Tinta del País (Tempranillo) 85%
- Merlot: 9%
- Cabernet Sauvignon 6%

Alcohol: 14,2% vol.
Acidez Total: 3,3 g/l
pH: 3,75

Crianza:

22 meses en bodega nueva de roble francés.

Fecha de embotellado:

20/4/17



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 meteorología del 2014 vino caracterizada por la bonanza de precipitaciones durante el invierno y la primavera. Un invierno frío dio paso a una primavera de temperaturas muy suaves para la zona, con continuas precipitaciones que se extendieron hasta el mes de junio. Durante el verano, las temperaturas se mantuvieron bajas para la época del año. Estas condiciones ocasionaron un retraso en la maduración del fruto, comenzándose la vendimia de forma tardía. Finalmente, las lluvias caídas en septiembre llevaron a la obtención de una cosecha amplia, con grado alcohólico medio-alto y buena acidez.

Cata y analítica

Honoris se presenta en la copa como un vino muy cubierto con un rojo vivo con ribetes violáceos resultado de una excelente evolución en bodega y botella.

En nariz se muestra joven y complejo al mismo tiempo. Las notas de fruta madura entremezcladas con vainilla, licor y toques especiados donde destaca el tomillo hacen de la nariz el principal atractivo de este vino.

En boca se muestra corpulento pero suave, pleno de taninos maduros. Su acidez se encuentra bien equilibrada con el alcohol, dejando una sensación cálida y alegre al mismo tiempo. Posee una entrada potente, seguida de una impresionante evolución donde Honoris presenta todo su potencial. Finalmente, su post-gusto es largo y muy intenso. Un vino para disfrutar.

HONORIS 2014 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 prelude de un vino que tras mostrarse corpulento en boca evoluciona magníficamente en su paso de boca.

La añada **2009** devuelve al Honoris sus aromas más clásicos. Buena fruta roja madura acompañada de aromas de madera francesa. En nariz, se muestra cauto al principio, abriéndose tras unos minutos de decantación mostrando un enorme potencial de fruta en boca. Ataca alegre por la acidez del año y aún muestra potencial tánico como para precisar algo más de botella para alcanzar su estado óptimo. Finalmente, muestra una evolución suave y un larguísimo final.

La añada **2011** será recordada como una de las cosechas legendarias de Ribera. El tamaño de uva, la buena madurez fenólica, el alto contenido alcohólico conservando una acidez equilibrada hicieron del fruto una materia prima de envidiable calidad para lograr grandes vino de guarda. Al catar Honoris 2011 se hace patente su frescura, con un paso de boca alegre a pesar de sus 14.5 grados. Un vino que envejecerá magníficamente.

El **2012** destaca por su equilibrio. En un principio, el bloqueo que sufrió la uva debido a las condiciones meteorológicas hizo que la consideración de la añada fuera a priori no muy alta. Sin embargo, las precipitaciones recibidas a mediados de octubre provocaron una fantástica reacción de la planta, que completó su ciclo, proporcionando una uva con muy buena concentración fenólica y sobre todo, un extraordinario equilibrio entre su acidez y su grado alcohólico. Honoris 2012 presenta así una estructura mas ligera que su predecesor pero con un equilibrio y elegancia en boca inolvidables.



Honoris 2014



Tras no elaborarse en **2013**, Honoris vuelve con una añada para el recuerdo. La realidad del cambio climático hace que las añadas tardías pasen a la historia por su gran calidad. La abundancia de las precipitaciones y las temperaturas suaves durante todo el año, hicieron de Honoris 2014 un vino con un gran potencial de envejecimiento. En copa, se presenta fuerte y bien cubierto. En boca, muestra alta concentración de taninos y exquisita acidez. Todo bien envuelto con un grado alcohólico acorde a los grandes vinos de guarda. Un vino para disfrutar.

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

Honoris 2007

- Medalla de Oro. Concours Moundial de Bruxelles 2013, Bélgica
- Medalla de Oro. International Wine Guide 2013
- Gran Medalla de Oro. CINVE. Valladolid 2013
- Medalla de Bronce. Decanter 2013, UK
- 91 points at Guía Peñín 2014, España

Honoris 2009

- Oro. CINVE. Valladolid 2014

Honoris 2011

- Oro. Premios Zarcillo 2015, Valladolid.
- Oro. CINVE. Valladolid 2015
- Oro. Tempranillos al Mundo 2015. Valladolid
- Plata. Bacchus 2015, Madrid

Honoris 2012

- Oro. CINVE. Valladolid 2016
- Plata. Tempranillos al Mundo 2016. Orense
- Plata. International Wine Challenge 2017. UK