



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 acomplejara 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.

Ficha de Cata

En copa, se muestra muy cubierto, brillante, rojo sangre intenso con destellos granates que indican juventud y potencia al mismo tiempo. En nariz destaca las ciruelas y cerezas maduras mezcladas con toques de vainilla, mentas y especias provenientes de su crianza en madera francesa.



Coupage:

100% Tinta del país
(Tempranillo)

Análisis

Alcohol: 14% Vol.
Acidez Total: 3,0 g/l
pH: 3,73
Acidez Volátil: 0,68
Índice de polifenoles
totales: 67
Intensidad de color: 13

Fecha de embotellado:

24 de marzo de 2017



En boca se presenta suave y cálido, con una primera impresión potente debido a un buen equilibrio entre la acidez y la madurez de sus taninos. Su evolución es amable, con boca amplia y sedosa. Paso de boca ligero seguido de un largo postgusto.

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

Composición de añadas

2014: 72% / 2013: 28%

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 el 85 % mínimo exigido para conservar el año de la cosecha. Su composición (72 % del 2014, 28 % del 2013) corresponde a la mezcla que el grupo de autores ha considerado óptima para la consecución de la Séptima Edición. Las añadas participantes presentan las siguientes características:

2014

El 2014 vino caracterizado por la bonanza de precipitaciones. Un invierno de temperaturas suaves para la zona dio paso a una primavera muy lluviosa, con continuas precipitaciones que se extendieron hasta el mes de julio. Durante el verano, las temperaturas no fueron excesivamente altas. Estas condiciones ocasionaron un retraso en la maduración del fruto, comenzándose la vendimia de forma tardía. En general, se recolectó un fruto de tamaño medio, moderado nivel alcohólico, acidez media alta y buena madurez fenólica.

2013

Por su parte, la meteorología del 2013 vino caracterizada por la bonanza de precipitaciones. Un invierno de temperaturas suaves para la zona dio paso a una primavera muy lluviosa, con continuas precipitaciones que se extendieron hasta el mes de julio. Durante el verano, las temperaturas no fueron excesivamente altas. Estas condiciones ocasionaron un retraso en la maduración del fruto, comenzándose la vendimia de forma tardía. En general, se recolectó un fruto de tamaño medio, moderado nivel alcohólico, acidez media alta y buena maduración fenólica.

Meses de envejecimiento en madera

22 meses en bodega de roble francés.