



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:

**A)** Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable a temperaturas comprendidas entre 22 y 28°C.

**B)** 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.

**C)** 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 nariz destacan los toques de vainilla, mentas y especias provenientes de su crianza en madera francesa mezclados con cierto toque de licores de frutas rojas y negras.



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 alegre y ligero seguido de un largo postgusto.

Un vino apropiado tanto para disfrutar con un aperitivo como con buenas viandas.

## Composición de añadas

2015: 81% / 2016: 19%

## 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 (81% del 2015, 19% del 2016) corresponde a la mezcla que se ha considerado óptima para la consecución de la Octava Edición. Las añadas participantes presentan las siguientes características:

### 2015

La meteorología del 2015 vino caracterizada por la escasez de las precipitaciones durante todo el año. Un invierno frío dio paso a una primavera de temperaturas suaves para la zona, con ausencia casi total de precipitaciones. Durante el verano, las temperaturas se mantuvieron muy altas. Estas condiciones ocasionaron una maduración acelerada en los primeros momentos con un envero antes de lo habitual en la zona. La evolución del fruto fue desigual y más adelante se vio retardada por la sequía comenzándose la campaña en fechas habituales en Ribera. Estas condiciones llevaron a la obtención de una cosecha corta, con buen estado sanitario, alto grado alcohólico, acidez media y alta concentración fenólica.

### 2016

Por su parte, el 2016 vino caracterizado por una primavera muy lluviosa, extendiéndose las precipitaciones hasta las dos primeras semanas del verano. Sin embargo, este comienzo poco usual dio paso a un verano seco y caluroso que retardó el proceso de maduración del fruto, no llegándose a bloquear la planta debido a las reservas hídricas obtenidas en primavera. Estas condiciones, unidas a una cosecha copiosa llevaron a una campaña tardía, con óptimo estado sanitario, grado alcohólico moderado, acidez media y alta concentración fenólica.

## Meses de envejecimiento en madera

15 meses en bodega de roble francés (80%) y roble americano (20%).

**Coupage:**  
100% Tinta del país  
(Tempranillo)

**Análisis**  
**Alcohol:** 14% Vol.  
**Acidez Total:** 3,1 g/l  
**pH:** 3,73  
**Acidez Volátil:** 0,59  
**Índice de polifenoles totales:** 66  
**Intensidad de color:** 13

**Fecha de embotellado:**  
4 de junio de 2018

