

MALLEOLUS

DE VALDERRAMIRO

2021

HISTORIA

Este vino recibe su nombre en honor al Pago de Valderramiro, una parcela de suelos arcillosos plantada en el 1924 con cuatro generaciones de tradición vitivinícola dedicadas a conservar la esencia y personalidad de un majuelo que representa nuestra historia. Los suelos arcillosos nos permiten obtener el carácter más puro de nuestro Tinto Fino y toda su potencia, estructura y gran intensidad, dando todo el protagonismo al "terroir".

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

La climatología de la añada 2021 ha estado marcada por temperaturas ligeras durante la primavera, precipitaciones acumuladas durante el mes de abril y un verano con temperaturas ligeramente más bajas de lo habitual, lo que ralentizó el ciclo vegetativo de la planta. Al inicio del otoño las lluvias fueron escasas, favoreciendo así la maduración de la uva.

ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica se ha realizado durante 26 días en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño a temperatura controlada. Su fermentación maloláctica se realiza parcialmente en barrica de roble americano y francés.

ANÁLISIS DE CATA

De color granate muy cubierto. En la nariz destacan, a copa parada, las notas de fruta negra licorosa sazónada con especias dulces como el cacao y la vainilla, mientras que, al mover la copa, se vuelve un vino muy expresivo donde los varietales de la Tempranillo aparecen con un interesante equilibrio de madurez propio de la añada 2021. En boca es goloso y muy sabroso, con una estructura bien definida y equilibrada que aporta a las sensaciones en el paso por boca una longitud y calidez únicas.



WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso

Localidad: Pesquera de Duero

Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en barrica de roble americano y francés

Variedad: Tempranillo

Crianza: Barrica roble americano y francés



RECONOCIMIENTOS

	2007	2008	2009	2010	2011	2014	2015	2016	2018	2019	2020
	96	96	93	92	92	93	92	93			
	94	90	95	94	90	95	95	93	95		93
	93	92	96	97	95	95	94		98	98	
			93	92			91				
	93		93	95	93	94	95			91	
	94	94	93			93	95	95	94	93	92
	99	97		98	99		97	98	97	97	98
		96	96	96	96		95				
					93				93	94	93
							96	92	95		
								94			
								96		97	95