

Valdecuevas

ÁLIUM

ENVEJECIDO EN ROBLE

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

GRADOS 14,5% Vol.

Acidez Total 5,3 g/l ac. tartárico

pH 3,6

DESCRIPCIÓN

Valdecuevas Álium es un vino de gran personalidad que ha sido elaborado enteramente a partir de uvas de la variedad Tempranillo procedentes de un viñedo de 2 hectáreas, plantadas hace 55 años. Una osada apuesta por hacer un vino donde la crianza en roble sea un simple marco para destacar la singularidad de estas uvas.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Para una óptima conservación no debe de superar la temperatura de 15° C. Servir entre 16° C a 18° C.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color rubí, desprende aromas a especias dulces, notas minerales y balsámicas, con un fondo de fruta negra confitada. En boca se muestra corpulento y persistente. En conjunto es un vino complejo y generoso.

Ideal para consumir con carnes asadas o a la brasa, guisos, quesos curados y embutidos ibéricos. También pastas con salsas intensas.

PRODUCCIÓN LIMITADA

CARACTERÍSTICAS

La uva vendimiada y seleccionada a mano, se desgrana y se macera en frío durante 5 días en un minidepósito de acero inoxidable, realizando diariamente suaves remontados. Una vez que se inicia la fermentación y sube la temperatura se incrementa la fuerza y el número de remontados para extraer todo el potencial del hollejo. Cuando termina la fermentación se realiza un ligero prensado, pasando el vino obtenido a barricas de roble francés de 500 lts. para que realice una lenta fermentación durante un mes y medio. Una vez terminada la maloláctica se vuelve a pasar a barricas nuevas de roble francés de 500 lts. para someterlo a una crianza de 12 meses.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2021

Los vinos de esta añada se caracterizan por tener una gran intensidad y nitidez aromática, donde destaca la frescura de la fruta (frutos del bosque) y el carácter balsámico (anisados y mentolados).

La temporada estuvo marcada por un invierno húmedo y frío, el mes más frío de todos fue Enero, cuando se produjo la mayor ola de frío de las últimas décadas, con intensas nevadas en todo el centro peninsular que fueron seguidas de fuertes heladas y cencelladas. Después las temperaturas fueron mucho más suaves y menos frías de lo que cabría esperar para esa época del año. La primavera comenzó siendo lluviosa, con temperaturas máximas similares a las de los meses anteriores y con algunas heladas que causaron daños en los viñedos que ya estaban brotados. En los meses de verano las temperaturas fueron más bajas de lo habitual, con un aumento de las máximas y mínimas a finales de la estación, lo que aceleró la maduración de la uva y, por lo tanto, la campaña de vendimia que, en un principio, se preveía tardía.

