

Valdecuevas

ÁLIUM

ENVEJECIDO EN ROBLE

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo

GRADOS 14,5% Vol.

Acidez Total 5,26 g/l ac. tartárico

pH 3,51

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 más de 60 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

La cosecha 2021 se destacó como un excelente año para los vinos tintos. Un invierno frío y lluvioso dio paso a una primavera cálida, seguida de un verano caluroso y seco.

Estas condiciones meteorológicas ideales durante la vendimia permitieron esperar la maduración óptima de las uvas en los distintos viñedos, logrando un equilibrio perfecto entre acidez y grado alcohólico potencial.

El resultado fueron vinos tintos altamente concentrados y con una acidez bien equilibrada, lo cual indica un gran potencial de envejecimiento y longevidad.

