

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 2022

La vendimia de este año en Rueda se registró como una de las más tempranas en su historia, influenciada significativamente por el clima extremo del verano.

La severa sequía afectó tanto al campo en general como al viñedo en particular, impactando el proceso de envero y la maduración de las uvas. Sin embargo, esta situación tuvo un efecto inesperadamente positivo en la salud de las uvas, ya que la falta de humedad redujo notablemente la incidencia de enfermedades.

Como resultado, se lograron obtener mostos y, posteriormente, vinos de gran concentración y potencia en el paladar. Aromáticamente, estos vinos se distinguen por sus perfiles de frutas maduras, resaltando la singularidad de esta cosecha bajo condiciones climáticas desafiantes

PREMIOS

- VALDECUEVAS ÁLIUM 2021
Cata Guía Peñín | 90 puntos

