

# Valdecuevas

## ÁLIUM

ENVEJECIDO EN ROBLE  
PRODUCCIÓN LIMITADA

<b>VARIEDAD DE LA UVA</b>	TEMPRANILLO
<b>GRADOS</b>	<b>14,5% Vol.</b>
Acidez Total	5,3 g/l ac. tartárico
<b>pH</b>	<b>3,6</b>

### 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.

### 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.

