



Valtravieso

VT Vendimia Seleccionada 2006

Datos Técnicos

ELABORACIÓN

- 75% Tinta Fina
- 15% Cabernet Sauvignon
- 10% Merlot

Los 6 pagos de las tres variedades fueron vendimiados a mano, en cajas de 15 Kg, y elaborados por separado, cuando la uva se encontraba en su mejor momento de maduración fenólica, de acidez y de grado potencial. Previo despallado, la uva entró entera a pequeños depósitos de fermentación de 10.000 kg y se realizó una maceración prefermentativa, a baja temperatura, propiciando una excelente extracción aromática, de materia colorante y de taninos nobles. La fermentación alcohólica se realizó a temperatura controlada entre 24 y 28°C, durante un período de 8 días de media. A continuación se prolongó la maceración de los hollejos durante otros 15 a 19 días. Los vinos estuvieron con sus lias finas durante todo el proceso de crianza. La fermentación maloláctica se realizó en barrica en las variedades Cabernet Sauvignon y Merlot. Todas las barricas utilizadas en la crianza de este vino son de roble francés nuevo, procedente de los bosques de Allier, Bertrange, Vosges, Tronçais y Nevers.

CATA

Color rojo picota intenso, de capa alta, con tonos morados bien patentes. Excelente brillo en un vino que no ha sido clarificado ni filtrado, y que demuestra el cuidado exquisito en las barricas. Aromáticamente muy complejo, con un comienzo donde destacan aromas de frutos rojos, ciruelas pasas y compota de frutas, con recuerdos de regaliz de la variedad Tinta Fina, y notas florales de la variedad Merlot. La misma sensación se percibe en retroolfacción, donde además aparecen suaves aromas torrefactos y mentolados y un atractivo componente de especias y frutos negros (pimienta blanca y mora) propios de maderas francesas de gran calidad. En boca es potente, con cuerpo y taninos muy dulces, con buen equilibrio acidez/grado alcohólico, que prolonga la degustación. Vino largo, muy largo.

PRESENTACIÓN

Botella 0,75 y 1,5 litros.

