

VALENTINA



"En el aire zumbaba otra abeja que se acercaba a veces al cabello de Valentina, toda dorada en el sol, con dos de sus patitas colgantes como si se fueran a desprender"

Ramón J. Sender



VALENTINA

Premios:



VALENTINA, es más que un vino, el reflejo del amor de la infancia de Sender, las vides de nuestros mejores pagos, unos terroirs con unas altitudes por encima de los 700m junto y un suelo profundo de tipo franco-calcáreo hacen que las cada una de las variedades, que componen este coupage, se encuentre en su máximo esplendor.

La añada 2019 calificada por D.O.P. Somontano como "excelente", fue una añada con una climatología extrema, con mucho contraste entre estaciones; un otoño lluvioso y un invierno seco dieron lugar a una brotación adelantada, una primavera fría y seca hizo que la floración se retrasara y el racimo cuajara de manera óptima lo signifió un ajuste de tiempos en el ciclo vegetal.

El verano fue muy caluroso, que junto con unas lluvias finales en las primeras semanas de septiembre signifió una maduración completa del fruto, finalmente la vendimia de la parcela de las diferentes parcelas se realizó la noche del 8 de octubre.

La añada 2019 ha sido clasificado por Monte Odina junto con la 2006 y la 2015 como U N I C A S.

Las condiciones del año vitícolas dieron lugar a una uva de una excelente calidad, se despalilló y se estrujó suavemente, posteriormente permaneció encubado macerado durante seis días a temperatura controlada de 10°C, durante los cuales se realizaron continuas labores de "remontados", para favorecer el contacto del mosto con los hollejos liberándose lentamente aromas y polifenoles posteriormente realizó la fermentación alcohólica llegado hasta los 25°C a la vez que se hacía dos remontados diarios hasta la densidad de 1.000, uno de ellos con aireación, finalizado este proceso se prensó y sangró, realizó la fermentación manoláctica, posteriormente se trasegó varias veces, una vez estabilizado el vino se procedió a su embotellado.

De aspecto brillante y color rojo cereza picota, con ribete violeta. Intenso. Muy atractivo.

Aromas limpios e intensos, frutos rojos y negros, aparecen florales (violeta).

Buena entrada y paso por boca, muy frutal. Vivo, agradable, post gusto largo. Equilibrado entre sus componentes ácidos y taninos de calidad, que dan frescura y longevidad.

La temperatura de servicio especial es de 13 a 15°C

Vino Ecológico Certificado por el CAAE

En la añada 2016 fue Ganador del concurso Mundus Vini Gold 2018 y obtuvo la Medalla de Oro en Asia Wein Trophy 2017

EN LA AÑADA 2019 GANADOR DE LA MEDALLA MUNDUS VINI SILVER 2020

La producción total de botellas que saldrán al mercado estará reducido a un escaso número de bordelesas.

Certificaciones:



Monte Odina
Autor

Datos Técnicos:

-Añada: 2019

-Variedad:
Coupage de Cabernet
Sauvignon, Garnacha,
Syrah, Tempranillo y
Merlot

-Graduación: 15°C

