



VALDECURIEL

Valdecuriel Crianza

La armonía del paisaje.

Nuestra crianza está producida a base de uvas de gran definición, concentración y expresividad. El resultado es un vino con una personalidad noble y vibrante que le hace poseedor de un sabor profundo y poderoso.



D.O.	DO Ribera del Duero
Zona	Curiel de Duero
Variedad	100% Tinta fina (tempranillo)
Colección	Colección Ribera del Duero
Año	2016
Tipo	Tinto

Información viñedo

Situación	La finca ocupa un valle de pendiente marcada, flanqueado por dos impresionantes riscos calizos típicos del páramo castellano.
Altitud	800 m
Suelo	Sur
Morfología	Laderas agrestes, desde donde se divisan las riberas del Duero.
Edad viñedo	Viñedo plantado durante los años 90.
Suelo	Suelos blancos calizos de textura franco arcillosa muy pobres.
Clima	Clima mediterráneo continentalizado.
Vendimia	Cosecha a mano, realizada a principios de octubre.
Fermentación	tras una maceración prefermentativa de 48 horas mínimo, fermentó a una temperatura controlada de 25 °C y un remontado diario.
Crianza	El vino maduró 14 meses en barricas de roble francés y americano nuevas y de 1 uso. Reposó en botella 6 meses antes de su comercialización.

Maridaje

Una gran opción para toda la comida.

Los crianzas de Valdecuriel tiene la capacidad de acompañarte durante toda la comida *encajando a la perfección con todo tipo de platos* como una pasta arrabiata, todo tipo de carnes o platos típicamente castellanos como una buena sopa de ajo o unas patatas a la importancia.

Cata

Color	Rojo picota, brillante y limpio.
Nariz	Expresivo, vivo. Notas de frutas maduras, especias y trufas. Aparece un recuerdo mineral de los suelos calizos.
Boca	Frutoso y poderoso, transmite sensaciones de equilibrio y sutil madurez. Es cremoso y muy fino, se intuye el origen calcáreo.
Postgusto	Persistente, vibrante, de frutas y torrefactos. Muy placentero.



Tamaño: 75 cl