



Art.-Nr.: 30228

BODEGAS VALDAYA EL VALIENTE

REBSORTEN	Tempranillo
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Ribera del Duero
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖÙE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	15-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
ALLERGENE	Sulfite
AUSBAU	100% Tempranillo

BODEN

Die Weinberge bestehen aus alten Rebstöcken, die zwischen 30 und 50 Jahre alt sind, und liegen auf einer Höhe von 850 bis 900 Metern. Der Boden ist kalkhaltig, was den Weinen eine besondere Mineralität verleiht. Das Klima ist kontinental geprägt, mit trockenen Sommern und langen, strengen Wintern, was zu einer langsamen und gleichmäßigen Reifung der Trauben beiträgt.

BESCHREIBUNG

Die Ernte erfolgt manuell, wobei im Weinberg eine sorgfältige Auswahl der Trauben vorgenommen wird, bevor sie in die Kellerei transportiert werden. Im Weinkeller werden die Trauben vollständig entrappt und in kleine Edelstahltanks und Betontanks überführt, um die alkoholische Gärung und die Extraktion des Weins zu kontrollieren.

Das Ziel ist es, während der alkoholischen Gärung eine langsame und sanfte Infusion zu erreichen, um einen geschmeidigen Wein ohne Adstringenz zu erhalten. Dazu führt man ein kurzes Überpumpungen durch und verkostet täglich, bis die Extraktion optimal ist. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird der Wein in 500-Liter-Fässer aus französischer Eiche mit feiner Körnung und leichter Toastung überführt, wo er einer malolaktischen Gärung unterzogen wird und 12 Monate reift.

HERÈNCIA ALTÉS | SPANIEN | RIBERA DEL DUERO



Ein fruchtiger Wein, der jedoch die Essenz der Bodegas Valdaya bewahrt, mit floralen Erinnerungen an Veilchen und balsamischen Noten. Im Mund zeigt er sich samtig, mit runden Tanninen und Frische. Er bewahrt den klassischen eleganten Charakter unserer Weine und die Frische, setzt jedoch auf ein fruchtigeres und lebendigeres Profil.

Wir empfehlen weißen Fisch, Reis & Geflügelragout zu diesem Wein.