



Valdaya 2017

Rosso porpora brillante. Al naso rivela un tocco di tabacco da pipa e aromi di bacche nere e rosse, spezie calde e pregiato legno aromatico. Giovane al palato, con una struttura elegante e una perfetta armonia tra acidità e tannini. Regala un enorme piacere di beva.

Produttore	Bodegas Valdaya
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.3 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Tinto Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5227117
Adatto a	Formaggi, Funghi, Tagli di carne pregiati, Brasati, Agnello
Valutazioni	Tim Atkin MW 93/100



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento in barrique francesi per 16 mesi.

Terroir

Le uve provengono da vigneti di 50 fino a 80 anni coltivati su terreni calcarei.

Storia

Bodegas Valdaya è nata come progetto familiare della famiglia Gonzalez nel piccolo villaggio di Sotillo de la Ribera. Nel 2013 la famiglia ha assunto la giovane coppia di enologi Marta Ramas e Miguel Fisac. Entrambi si sono laureati in enologia presso la prestigiosa Università di Bordeaux e hanno maturato una ricca esperienza pluriennale presso aziende vinicole di Bordeaux, California, Nuova Zelanda e Sudafrica.

