



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
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.3000 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
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.

