

VALDRINAL VICTORIA RESERVA

Cuando toda tu vida la dedicas a realizar un sueño y te esfuerzas con dedicación, consigues la victoria. Las manos de la abuela de David Cuéllar representan Valdrinal Victoria Reserva.

En nariz aparecen frutas negras maduras complementadas con unos toques especiados y balsámicos que le aportan complejidad. En boca destacan unos taninos maduros sobre una carga frutal importante, que llena y deja un recuerdo largo que incita a seguir bebiendo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

VARIEDAD DE UVA

Tinta Fina 100%

TIPO DE BARRICA

Roble francés y americano

CLIMA DE LA ZONA

Mediterráneo frío con acusada continentalidad y notable déficit hídrico

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

30 años

TEMPERATURA DE CONSUMO

15/17°C

ENÓLOGO

Isaac Fernández Montaña

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

18 meses

GRADO ALCOHÓLICO

13,5%

PH

3.60

ACIDEZ TOTAL

4.66 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL

0.68 g/l

PRODUCCIÓN

30.000 botellas de 0.75 litros

