

RUDELES

Valdebonita Albillo 2016

Viñas

Las cepas que dan lugar a Valdebonita están en la zona del valle que delimita los pueblos Atauta y Peñalba de San Esteban; Peñalba es la sede de RUDELES y de su bodega.

Variedades de uva

Albillo 100 %, viñas de más de 100 años.

Notas de cata

Valdebonita Albillo es un vino refinado y complejo, pues ofrece la dulce frescura de la uva. Ya en postgusto nos deja aromas de tabaco y vainilla, provenientes de su paso por barrica.

Vinificación

Durante la vendimia, a partir del 29 de septiembre de 2016, la uva se recogió a mano en cajas de 12 Kg y fue cuidadosamente escogida en una mesa de selección al entrar en bodega. A continuación, la uva se despalilló y estrujó antes de pasar a la fermentación alcohólica. La fermentación, a temperatura controlada de 15°C, se hizo en una tina de acero inoxidable para conservar los aromas. El tiempo de maceración fue de 1 día, tras el cual se traspasó el mosto a barricas de roble francés para acabar así su fermentación.

Tras la fermentación, la tercera parte del vino se mantuvo en las barricas, con sus levaduras, y el resto volvió al depósito de acero inoxidable durante 4,5 meses. Posteriormente, se realizó el *coupage* de los dos vinos, llegando a un equilibrio sutil entre la complejidad de la madera y el carácter afrutado de la uva.

Informaciones técnicas

Grado alcohólico: 13 %

Acidez: 5,9

PH: 3,25

Azúcar residual: 0,38

Premios, Guías

Guía Peñin: Valdebontia 2013 – 88 puntos y 4 estrellas

Guía Peñin: Valdebontia 2011 – 85 puntos

Premios Zarcillo Plata en 2007 para Valdebonita 2006