



RIBERA DEL DUERO:

Es la DO más importante del valle del Duero y de Castilla y León. A mediados del siglo XIX mientras el marqués de Riscal y marqués de Murrieta importaban en Rioja pies de vid y técnicas provenientes de Burdeos, un proceso similar ocurría cerca de la ciudad de Valbuena, en la provincia de Valladolid.

El viñedo de la Ribera del Duero sigue el curso del Duero desde Soria y hasta Valladolid, por lo general a una altitud de entre 700 y 800 m. Un suelo profundo, ligero y arenoso cubre una capa de arcilla con afloramientos calcáreos aquí y allá.

El viñedo se encuentra en el límite de las posibilidades climáticas de cultivo de la vid, lo cual explica su rendimiento medio de solo 24 hl/ha.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Vista:
Picota con rasgos jóvenes.

Nariz:
Limpio y de buena intensidad, fruta roja y regaliz.

Boca:
Goloso, fresco, aromático, láctico, tanino maduro, paso amable y fluido. Fina con recuerdos de buena crianza.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:

Bodegas Platea

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2009

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo 100%

CRianza:

El vino descansa 5 meses en bodega de roble Francés y Americano.

PAÍS:

España

ZONA DE PRODUCCIÓN

Valbuena de Duero. Valladolid.

D.O. Ribera del Duero.

Fecha de embotellado:

Mayo del 2010

El clima aquí es verdaderamente continental. Las uvas tienen una buena acidez y los vinos son buenos, pero caros. La cepa tinto fino (Tempranillo) ocupa 93% de la superficie cultivada. Mientras que en Rioja hay que agregar otras cepas para obtener una mezcla perfecta, aquí se basta a sí misma y alcanza complejidad y equilibrio gracias a la altitud y frescura del clima.

La región produce sobre todo un vino tinto y un poco de rosado. Valbuena y varios otros pueblos están autorizados para replantar con cepas bordelesas. Se encuentran ahí vinos tintos de estilo joven, pero la mayor parte es crianza.

Los mejores reserva y gran reserva están a la altura de los mejores de Rioja.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Debido a su medio paso por bodega este vino es recomendado para consumirse en la actualidad y en los próximos dos años. Es un complemento ideal para baguettes y/o tapeos hechos a base de carnes como Jamón Serrano, Salmis o Chorizos de Navarra.

Precio: \$ 185

Paquete 3 Botellas: \$ 527.25
(\$ 175.75 por Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 999
(\$ 166.50 por Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 1887
(\$ 157.25 por Bot.)



El Corazón del Duero

