Club de Vinos
El Corte Inglés

VALDUBÓN RESERVA 2018



BODEGA
Valdubón

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Denominación de Origen Ribera del Duero

VARIEDAD DE UVA
100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO
13,4% vol.

CONSUMO
Hasta 2035

TEMPERATURA DE CONSUMO
16°C

PREMIOS
94 puntos Tasting Panel Magazine, 89 puntos Tim Atkin y 89 puntos Guía Peñín

ELABORACIÓN DEL VINO

VIÑEDO
Formado por 76 hectáreas de viñedos propios ubicados en los municipios de Pardilla, Castrillo, Aldehornos y Milagros. Este entorno, con su clima continental, permite una maduración óptima de la uva, dándole un carácter único al vino.

VINIFICACIÓN
Vendimia manual, seleccionando cuidadosamente los racimos en su punto perfecto de maduración. Fermenta a 28ºC durante 22 días, con remontados suaves, para luego pasar a la fermentación maloláctica. Finalmente, envejece en barricas de roble durante al menos 22 meses y, tras embotellarse, descansa otros 16 meses, afinándose para su disfrute.

NOTA DE CATA
Color rojo intenso con destellos violetas, revelando así su impecable proceso de envejecimiento. Al acercar la copa a la nariz, se percibe una exquisita combinación de frutas rojas maduras, frutos secos, especias, notas tostadas y un toque de regaliz. En boca, este vino se presenta con una potencia arrolladora, una alegría palpable gracias a su equilibrada acidez, y una plenitud de taninos maduros. Su ataque es elegante, su evolución es excelente y su final es intensamente satisfactorio.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Este Valdubón Reserva es una expresión pura de nuestra tierra y de nuestra pasión por el vino. Es fresco, equilibrado y con un toque de vivacidad que sigue evolucionando en cada botella.

Gloria Díaz – Enóloga de Bodegas Valdubón

REGIÓN DE ELABORACIÓN
Bodegas Valdubón se encuentra en Milagros (Burgos), dentro de la reconocida Denominación de Origen Ribera del Duero. Los viñedos están situados en una región marcada por un clima continental extremo, con veranos calurosos y secos e inviernos fríos y largos, lo que contribuye al carácter distintivo de sus uvas.